

SUPPEN

UND VORSPEISEN

Wümmeblicker Hochzeitssuppe (A, C, L) mit Eierstich, Gemüsestreifen, Hühnerfleisch und Klößchen	€ 7,50
Kürbis-Ingwer Suppe (L) mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbis Öl	€ 7,50
Garnelen ~7 Stück~ (B) in Knoblauchöl gebraten mit Sambal Olek und Baguette	€ 17,90
Entenbrust (O) an winterlichem Salat und Orangenfilets	
als Vorspeise	€ 18,50
als Hauptgang	€ 24,50
Gebackener Ziegenkäse mit zweierlei Baquette (G, H, C, A) dazu Rosmarin, Honig und eine bunten Salatecke	
als Vorspeise	€ 14,50
als Hauptgang	€ 18,50



VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE

Bootsteller

Großes, buntes „Salatboot“ mit Hausdressing
Sonnenblumenkernen und zweierlei Baquette (A, M)



€ 14,50

Wahlweise mit:

Feta Würfeln und marinierten Oliven (G)

plus

€ 4,00

oder mit Lachs

plus

€ 8,50

oder mit Garnelen – 6 Stück -

plus

€ 12,50

oder als Beilagensalat – kleines Boot -

€ 6,50

Veganes Gulasch aus „Jack Fruit“ mit Spätzle



€ 22,80

Gebackener Ziegenkäse mit zweierlei Baquette (G, H, C, A)

dazu Rosmarin, Honig und eine bunten Salatecke

als Vorspeise



€ 14,50

als Hauptgang

€ 18,50

Pflanzen Käse-BURGER (G, M, H)



€ 17,90

mit Mango-Curry Sauce, Tomaten-Gurken Chutney
zusätzlich servieren wir auf Wunsch Pommes oder Kroketten

WÜMMEBLICKER Extra´s DEFTIGES

	Tagespreis
„Fischer“ -Frühstück (C,D) Krabben mit Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier	
„Bauern“- Frühstück (C) Rührei mit Schinken, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	€ 15,90
Bremer Knipp (A, 5) mit Bratkartoffel, Gewürzgurke und Apfelkompott	€ 18,50
Sülze aus der Region (L, M,5) mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce	€ 18,50

SCHNITZEL VARIATIONEN VOM SCHWEIN ODER KALB

Schnitzel „Jäger Art“ (A, C, G, L, M) mit Champignons in Rahm	€ 19,80
Schnitzel „Hollandaise“ (A, C, M) mit Hollandaise-Sauce	€ 19,80
„Paprika“ – Schnitzel (A,C,M)	€ 19,80
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein (A, C, M)	€ 18,90
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken (A, C, M) mit Preiselbeeren	€ 24,90

Unsere Schnitzel werden mit einem Beilagen Salat serviert und Sie können wählen zwischen

**Bratkartoffeln,
Petersilienkartoffeln,
Pommes oder Kroketten**

ALLES VOM LAND UND AUS DEM WALD

„Wild „ – Ragout (A, G, C) mit Pilzen, Spätzle und Apfel-Rotkohl	€ 26,50
5 Lammkoteletts (O, G, 5) mit Speck-Bohnen, Kartoffelpüree und dunkler Sauce	€ 26,50
Rehmedaillons aus dem Rücken (A, O, C) mit Spätzle, Rotkohll und Rotweinsauce	€ 32,50
2 Wildschweinbratwürste an Senf (M, G, 5) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut	€ 17,50
Rumpsteak mit Kräuterbutter (G) mit Bratkartoffeln und Salatboot	€ 29,50
Rinderroulade (M,O) mit Petersilienkartoffeln und Apfelrotkohl	€ 26,50
Schweinemedaillons (G,A,C) in Champignonrahmsauce (G,A,C) mit Bandnudeln und Salatboot	€ 24,90

AUS DEM MEER UND FLUSS

- | | |
|---|----------------|
| Gebratene Kutterscholle (D, S, G)
belegt mit Speck, Petersilienkartoffeln, Buttersauce
und einem Gurkensalat | € 25,90 |
| 2 Matjesfilets – Holländische Doppelfilets - (D, M)
mit Preiselbeersauce und Bratkartoffeln | € 18,50 |
| Zweierlei Fischfilet´s (D, G, M, B)
dazu Petersilienkartoffeln, Senfsauce
und einem Gurkensalat | € 26,50 |

GEFLÜGEL

Halbe Ente (O)	€ 29,50
mit Orangensauce, Apfel-Rotkohl und Klößen	
Entenbrust (O)	€ 28,50
Mit Orangensauce, Speckrosenkohl und Klößen	
Gänsebrust (O)	€ 31,50
In eigener Sauce, mit Apfel-Rotkohl und Klößen	

Die detaillierte Angabe von Allergenen finden Sie zusätzlich in der separaten Kennzeichnungskarte und Allergen Kennzeichnungsliste, für Rückfragen sprechen Sie unseren Service an!

Zusatzstoffe: 1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Nioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinhaltig, 8 = Chininhaltig, 9= geschwärzt, 10= enthält Phenylalaninquelle Allergene: A= Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnüsse, F= Soja, G= Milch, H= Schalenfrüchte L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Schwefeldioxid/Sulfit, P= Lupin, R= Weichtiere

AUF VORBESTELLUNG

Romantisches Candle Light Dinner

Ideal auch zum Verschenken!

pro Person

€ 55,50

Genießen Sie ein romantisches Dinner bei Kerzenschein!
Entfliehen Sie dem Alltag und gönnen Sie sich und Ihrem
Partner/in einen Genuss für alle Sinne am Kaminfeuer!
Die Liebe geht ja bekanntlich durch den Magen!
3 Gänge Menü -Vorspeise, Hauptgang und Dessert -
Inkl. Aperitif, einer Flasche Rot- oder Weißwein
oder einem alkoholfreien Getränk Ihrer Wahl

Kaminplatte ab 2 Personen

pro Person

€ 36,50

mit Entenbrust, Wildschweinbratwurst
und Lamm Kotelett dazu Kartoffelpüree und
Spätzle, Apfel-Rotkohl und Speckbohnen (A, G, C, O)

Brat- Aal im Roggenmehl gebraten (D, A, G)

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat **200 g o. 400 g Portion**

Tagespreis

Spanferkelbraten - ab 4 Personen -

mit hausgemachten Krautsalat und Bratkartoffeln
oder als Spanferkel Buffet- ab 20 Personen -

Tagespreis

STINTE – saisonale Leckerei wieder da ab ca Ende Februar.....

kleine Fische für den großen Genuss!

als Tellergericht **200 g oder 400 g**

zur Auswahl Petersilienkartoffeln oder Bratkartoffeln
Gurkensalat nach Großmutter´s Art

Tagespreis

DESSERTKARTE ZUM SCHLEMMEN

„Moor – Kuchlein“ (A, C, G) mit flüssigem Kern. Obst und 1 Kugel Vanille Eis		€ 7,50
Warmer Apfelstrudel (A, C, G) mit Vanillesauce und Vanille Eis		€ 8,90
Zimt Parfait – hausgemacht - (C, G, O) mit heißen Zwetschgen		€ 9,50
Coup Dänemark (G, C) 2 Kugeln Vanille Eis mit Sahne, Schokosauce und Eierlikör		€ 6,90
Eis Clown für unsere „kleinen“ Gäste (C, G) 2 Kugeln Eis mit Sahne, Schokosauce, Streusel und Überraschung		€ 5,50
Gelato-Originale Italiano (G) Erdbeere, Vanille, Schokolade und Stracciatella	je Kugel	€ 1,80
REGIONALES Bio-Eis von Kaemena ~ Snuten Lekker~	je Kugel	€ 2,30

**verschiedene Sorten oder Veganes Sorbet,
bitte sprechen Sie unseren Service an!**

KUCHEN und TORTEN

Schwedische Apfeltorte hausgemacht - unsere Spezialität!	€ 4,80
Gedeckter Apfelkuchen	€ 3,90
Käsekuchen	€ 3,90
Mohnkuchen	€ 3,90
Warmer Apfelstrudel (A, C, G) mit Vanillesauce und Vanille Eis	€ 8,50

Portion Sahne € 1,20

Kuchen des „Tages“ sprechen Sie unseren Service an!



To ´n DRINKEN um worm to werden geeft dat...

Teeauswahl: Assam, Darjeeling, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Rooibusch Vanille, Waldbeere, Grüner Tee

- Glas € 3,50
- Teekännchen € 5,80

Kaffee – auch entkoffeiniert erhältlich-

- Tasse € 3,20
- Großer Pott oder Kännchen € 4,80

Kaffeespezialitäten:

Cappuccino € 3,60

Espresso

- Einfach € 2,80
- Doppelt € 4,80

Latte Macchiato

- mit Karamell ⁽⁴⁾ **plus** € 0,50

Milchkaffee

- mit Karamell **plus** € 0,50

**Heiße SCHOKOLADE
mit Sahne**

€ 4,20
€ 4,80



To´n DRINKEN um worm to werden geeft dat.....

Hot Aperol – Der Winter lässt grüßen.....

Orangensaft, Zimtstangen, Weißwein und Aperol

€ 7,50

Glühwein – solo -

€ 3,80

oder mit Schuss Amaretto oder Meyer´s Rum

€ 5,50

Grog 4cl - Meyer´s Rum heiß aufgegossen

€ 5,90

„Kinder“ Punsch – ohne Alkohol -

€ 2,80

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel,
4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= Koffeinhaltig, 8 = Chininhaltig, 9= geschwärzt,
10= enthält Phenylalaninquelle