

♥ *Anmerkung von Conny* ♥

*Ihr werdet sehen, der Frühling gibt unserer Speisekarte eine neue Ausrichtung:
Den Blick auf eine andere Form lenkte ein gemeinsamer Urlaub mit unserem
Sohn Charly. Entweder gingen wir voraus und erfragten im Restaurant
vegetarische Gerichte, oder wir suchten vorher online nach einer passenden
Lokalität. Wenn drei vegetarische Gerichte auf der Karte zu finden waren,
erfüllte uns das bereits mit Glück. So muss das doch nicht sein, dachte ich.
Wir kehren das einfach um: Nun sind fast alle Gerichte vegetarisch orientiert.
Als Beilagen könnt Ihr Fisch oder Fleisch wählen,
oder Ingos und Bines Kochkünste mal ganz einfach so probieren.
Wir wünschen Euch große Experimentierfreude! :-)*

Vorspeisen und Suppen

Zu unseren Vorspeisen und Suppen reichen wir
hausgebackenes Brot oder ofenfrisches Baguette.

Bunter Salatteller mit Bines Dressing <i>Mit marinierten Fetawürfeln</i>	8 € + 3 €
Hausgemachtes Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu getoastetes Brot	9 €
Angemachter Wakame -Algen-Salat an einer knusprigen Röst-Ecke mit Honig-Senf-Dip <i>Mit marinierten Fetawürfeln</i> <i>Mit Räucherlachsroschen</i>	6 € + 3 € + 4 €

*»Die Gastronomie ist die Kunst, mit Nahrung Glück zu erschaffen.«
Theodore Zeldin*

Süppchen des Tages	8 €
Eintopf des Tages	9 €

*»Kochen ist wie die Liebe. Allein macht es weniger Spaß.«
Stefan Zweig*

Hauptgerichte

»Die Küche ist das Herz des Hauses.«

Cremiger Rahmspitzkohl	15 €
mit Kartoffelecken frisch aus der Pfanne, kleine Salatbeilage	
<i>Mit gebratenem Zanderfilet</i>	+ 7 €
<i>Mit Hähnchenbrust, saftig gebraten und gefüllt mit Frischkäse</i>	+ 6 €



Lockeres Frühlingsgemüse	15 €
an Kartoffelstampf, Parmesan, feiner Weißweinsauce; kleine Salatbeilage	
<i>Mit gebratenem Zanderfilet</i>	+ 7 €
<i>Mit Hähnchenbrust, saftig gebraten und gefüllt mit Frischkäse</i>	+ 6 €
<i>Mit Braten vom Wildschwein aus den umliegenden Wäldern, braune Sauce</i>	+ 9 €
<i>Mit Ingos Wildbouletten, braune Sauce</i>	+ 8 €



Torstens Liebling: Bratkartoffeln, Spiegeleier.	14 €
Dazu kommt hausgemachter Rohkostsalat.	
<i>Auf Wunsch mit Speck in den Bratkartoffeln</i>	
<i>Mit Schweineschnitzel</i>	+ 5 €
<i>Mit Bärlauchschnitzel: Schweineschnitzel gefüllt mit Bärlauch und Käse,</i>	+ 6 €
<i>dann ohne Spiegelei, außer auf Wunsch ;-)</i>	

»Das Kochen ist ein wenig wie Kino.
Was zählt, ist das Gefühl.«
Anne-Sophie Pic

Hauptgerichte

Kleines Kräuteromelette gefüllt mit Feta und Oliven, dazu hausgemachtes Olivenpesto und eine kleine Salatbeilage	14 €
Gnocchi-Pfanne mit Tomaten, Mais und Erbsen, Rucola und Parmesan	17 €
Hausgemachte Gemüsebällchen mit würzigem Ratatouille und Kräuterreis	17 €
Junge Drillinge Kartöffelchen mit Bines Kräuterquark und Leinöl	16 €
Bauernfrühstück mit Salatbeilage und Gewürzgurke <i>Auf Wunsch mit Speck in den Bratkartoffeln</i>	16 €
Gutshof-Stulle Hausgebackenes Malzi – ein Malzbrot vom Sauerteig Edoard, gebacken mit selbstgemahlenem Bio-Roggenvollkornmehl aus der Nordheide; mit Malzbier, Zuckerrübensirup, Wasser und Salz nach 16 Stunden Zeit und Liebe. Darauf etwas Frischkäsecreme, Tomate, Käse, Salat und zwei Spiegeleier.	11 €

*» Man kann nicht kochen,
wenn man die Leute nicht gern hat.«
Joël Robuchon*

Klassiker

Forelle Müllerin aus der Lohmener Fischzucht nebenan, gebraten; dazu Salzkartoffeln	21 €
Ingos Sauerfleisch Hausgemacht mit Liebe und viel Gemüse, dazu Bratkartoffeln und hauseigene Remoulade <i>War sooooo lecker, oder Auswahl zu schwer gefallen? Nimm Dir Ingos Sauerfleisch mit nach Hause! 250g 5 €</i>	16 €

Dessert – der geliebte i-Punkt

*»Aufhören zu Essen, wenn man satt ist...
 Nie gehört. Klingt erfunden.«*

Frische Ananas, gebraten begleitet von schmelzigem Vanilleeis und ein wenig Sahne	8 €
Zitronen-Sauerrahm-Mousse an einem roten Fruchtsößchen	8 €
Früchte-Eisbecher Schoko- und Erdbeereis mit frischen bunten Früchten und Sahne	9 €
Eis und Heiß 2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7 €
Schwedeneisbecher 2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör, Apfelmus und Sahne	9 €

Sei kreativ und stelle Dir Deinen Eisbecher selbst zusammen! :-)

Eissorten	Sorbetsorten	Soßen	Likör	Sahne
Vanille	Zitrone	Schokoladensoße	Eierlikör	0,70 €
Schokolade	Cassis	Karamellsoße	Baileys	
Erdbeer				Espresso
je 2,50 €	je 3 €	je 0,70 €	je 4,50 €	2,50 €

Süße Spezialität des Hauses

Gebackenes Eis Vanilleeis in einer warmen Kokos-Mandelhülle auf beeriger Grütze, garniert mit frischen Früchten	9 €
---	-----

*»Essen ist ein Bedürfnis.
 Genießen eine Kunst.«
 La Rochefoucauld*