

Die Vorspeise ist das Lächeln des Menues.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), französischer Gastrosoph

Allergene/
Zusatzstoffe

Hausgemachter Kartoffelpuffer

wahlweise mit:

<i>A,D,G,J</i>	gebeiztem Lachs ~ Sahnemeerrettich ~ Senf-Honig-Dip oder	13,80 €
<i>A,J</i>	vegan: Gewürzapfel ~ wilder Brokkoli ~ rote Bete	11,80 €

Heimisches geschmortes Gemüse

<i>1,2,3,8</i>	Kartoffelstroh ~ rote Bete ~ Heidschnucken chips	12,50 €
----------------	--	---------

*Es gibt Leute, die nur aus dem Grund in jeder Suppe ein Haar finden,
weil sie, wenn sie davorsitzen, so lange den Kopf schütteln, bis eines hineinfällt.*

Christian Friedrich Hebbel (1813 – 1863), deutscher Dramatiker und Lyriker

Allergene/
Zusatzstoffe

Brackstedter Hochzeitssuppe

<i>A,C,G,I,L</i>	Spargel ~ Eierstich ~ Fleischklößchen Graupennudeln ~ Petersilie	7,80 €
------------------	---	--------

Französische Zwiebelsuppe

<i>A,C,G,I</i>	mit Käse überbacken ~ Weißbrot	6,90 €
----------------	--------------------------------	--------

*Wenn ich gut gegessen habe,
ist meine Seele stark und unerschütterlich,
daran kann auch der schwerste Schicksalsschlag nichts ändern.*

Jean-Baptiste Poquelin Molière (1622 – 1673), französischer Schauspieler und Dramatiker

Allergene/
Zusatzstoffe

Vegetarisch

A,G,H,I

Risotto ~ Schwarzwurzel ~ wilder Brokkoli
gebackene Enokipilze ~ Orangen

18,80 €

Vegan

A,J

Hausgemachte Kartoffelpuffer
Gewürzpfel ~ wilder Brokkoli ~ rote Bete
„No Sheep Greek“ (auf Kartoffelbasis)

16,90 €

Grünkohl

A,I,J,2,3,8

Bregenwurst von der Fleischerei Reinsdorf
Kasseler ~ Senf ~ Salzkartoffeln

20,80 €

Geschmortes Ochsenbäckchen

G,H,I,J,L

Burgunderjus ~ weiße Balsamicoschalotten
Petersilienwurzel-Kartoffel-Püree ~ frischer Salat

24,90 €

Hähnchenbrust „US Style“

A,C,G,H,I,
2,3,8

Chili ~ Cheese ~ Jalapenos ~ Bacon
Baked Beans ~ gebackene Maisplätzchen

25,80 €

Gebratenes Winterkabeljaufilet (Skrei)

A,D,G,H,I,L

rote Bete ~ Apfel ~ wilder Brokkoli
geröstete Nüsse ~ Parmesan ~ Risotto

27,50 €

Brackstedter Mühlenpfanne

A,C,G,I,L

Medaillons von Rind, Schwein und Kalb
Kräuterrührei ~ frische Champignons
handgeschabte Spätzle ~ frischer Salat

27,80 €

*Ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort,
an dem man ein gutes Steak bekommt.*

Woody Allen (*1935), amerikanischer Regisseur, Autor und Schauspieler

Allergene/
Zusatzstoffe

G	Rinderfilet 200 g Kräuterbutter	29,00 €
G	Rumpsteak 200 g Kräuterbutter	22,50 €
	mit der Beilage Ihrer Wahl:	
G	Kräuterchampignons	5,50 €
	Tüte Pommes Frites	5,00 €
A,C	Kartoffelkroketten	5,00 €
G,I,L	Pfefferrahmsoße	4,50 €
	Frischer Salat vom Buffet	7,00 €

*Das Dessert, das dem Feinschmecker vorgesetzt wird,
wenn sein Hunger gestillt ist, muss spektakulär sein.*

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758 – 1837), französischer Jurist, Gastrosoph und Literat.

Allergene/
Zusatzstoffe

A,C,G,H	Gebackene Apfelküchlein Zucker ~ Zimt ~ Vanilleeis ~ Schlagsahne	8,80 €
A,C,G,H	Schokoladen Crème Brûlée Zitrusfruchtsalat ~ Kokoseis	9,80 €
L	Vegan Sorbet der Saison ~ Prosecco	8,50 €
A,C,G,H	Kleiner Nussknacker Walnusseis ~ Vanilleeis ~ Schokoladensoße gebrannte Nüsse ~ Amaretto ~ Schlagsahne	8,00 €
	Riesenprobierkugel Fragen Sie nach unseren Sorten!	á 3,00 €
A,C,G	mit Eierlikör	+ 2,20 €
G	mit Schlagsahne	+ 1,00 €
G	mit Schokoladensoße (vegan)	+ 2,00 €