

Speisen

Flammkuchen

- „Klassik“ - mit Speck und Zwiebeln 12,90 €
- „Vegetarisch“ - mit Tomaten, Oliven, Mozzarella u. Zwiebeln 15,00 €
- „Picante“ - mit Lauch, Paprika, Ziegenkäse und Zwiebeln 15,00 €
- „Deftig“ - mit Salamiwürfeln, Peperoni und Zwiebeln 15,00 €
- „De Luxe“ - mit Räucherlachsstreifen und roten Zwiebeln 16,50 €
- „Spanisch“ - mit Zwiebeln, Mozzarella u. Serrano-Schinken 16,00 €

Hauseigene Spezialitäten

- ❖ Hühner-Frikassee mit Leipziger Allerlei und Reis 16,90 €
- Chilli-con-Carne (ca. 600 gr.) - mex. Art - mit Weißbrot 11,00 €

Bratkartoffeln

- ❖ Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln – dazu wahlweise
 - 3 Spiegeleier 12,50 €
 - Bayrischer Leberkäse 14,00 €
 - 4 kleine Rostbratwürstchen 14,00 €
 - Haumacher Sülze mit Zwiebeln und Remoulade 16,90 €
 - Bremer Knipp mit Gewürzgurke 16,90 €
 - Matjesfilets² und Zwiebeln 20,50 €
 - Schnitzel „Wiener Art“ (wahlw. Schwein od. Huhn) 19,50 €
 - Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonsauce (s.o.) 22,00 €

Suppen / Eintöpfe (ca. 600 ml / Teller)

- Cremige Erbsen-Suppe (veg.) 8,00 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Schmand u. Mandeln (veg.) 8,00 €
- ❖ ...auf Wunsch reichen wir zu den Suppen auch Wiener Würstchen (45 g) 1,50 €
- ❖ ...zu den Suppen servieren wir getoastetes Weißbrot

- Deftiger Linseneintopf mit Kochwurst 11,50 €
- Hühner-Nudel-Topf – mit Weißbrot 10,50 €

2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 8=Süßungsmittel

Speisen

Für unsere kleinen Gäste:

- 2 Stck. Mini-Pizzen mit Tomatensauce und wahlweise:
 - Salami u. Käse
 - Kochschinken u. Käse
 - Frischem Gemüse u. Käse (veg.) 8,50 €
- Nudeln mit Bolognese-Sauce (rein Rind) 10,50 €
- 4 kleine Rostbratwürstchen mit Weißbrot 8,50 €
- 3 kleine Wiener Würstchen mit Weißbrot 6,00 €

Kuchen – ab 14.00 Uhr:

- In unserem Kuchenbuffet finden Sie ein wechselndes Angebot an hausgemachten Blechkuchen. Bei Interesse an „Süßem“ zögern Sie bitte nicht unsere Servicekräfte nach dem aktuellen Tagesangebot zu fragen.

Blechkuchen	4,00 €
Sahne	1,00 €

Liebe Gäste,

... wir möchten wir Sie gerne über unsere „Philosophie“ zum Thema
„Speisen und Produkte“ informieren...

- Wir verarbeiten Fleisch- und Wurstwaren der Fleischerei Thamm aus Hambergen – hier wird noch hausgeschlachtet und es werden ausschließlich Tiere aus der Region verarbeitet. Die Fleischerei Thamm hat die Zulassung zur eigenen Schlachtung (Zulassungs-Nr.: EU NI 10867).
- Unser Obst und Gemüse beziehen wir frisch über einen lokalen Großhändler, der – soweit möglich – Produkte aus der Region bzw. aus Deutschland anbietet.
- Wir verzichten auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Aromen und nutzen keine Convenience-Produkte bei der Zubereitung unserer Speisen.
- Unsere Suppen und Saucen werden auf der Basis von hausgekochten Fonds gefertigt.
- Für unsere Schnitzel verwenden wir ausschließlich Schweinefilet um eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten zu können.
- Das Schmalz für unsere Bratkartoffeln lassen wir selber aus (Griebenschmalz).
- Der Teig für unsere Flammkuchen wird von uns mit frischer Hefe selbst hergestellt.
- Unsere Blechkuchen sind alle hausgebacken.
- Wir möchten darauf hinweisen, dass bei uns **nur Barzahlung** möglich ist.