Vorspeisen & Kleiner Hunger

Suppen & Vorspeise

Hochzeitssuppe	7,50€
Mango-Curry-Cremesuppe mit Hähnchenspieß	8,50€
4 Baguettescheiben mit Kräuter Schmand	6,50€
Bruschetta (gehackte Tomate & Zwiebel) mit gehobelten Parmesan	10,90€
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren dazu Baguette mit zerlassener Butter	11,50€
Geräucherter Lachs mit Röstitaler an einem Salatbouquet dazu Honig-Senf-Dressing	15,50€

Aus dem Ofen

Flammkuchen mit Speckwürfel & Zwiebelspalten	14,50€
Flammkuchen mit Tomaten & Weichkäse dazu Ruccola & Balsamico Glace	16,90€
Flammkuchen mit Räucherlachs & Ruccola	17,50€
Ofenkartoffel an einem Salatbett (Hausdressing)	15,90€

Wahlweise mit:

- gebratenen Champignons & Zwiebelspalten 16,90€
- gebratenen Hähnchenstreifen 18,90€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Leicht & Klein

Currywurst mit Pommes Frites 11,50€

Drei Spiegeleier auf Bratkartoffeln
mit Gewürzgurke 14,50€

Kaltes Roastbeef tranchiert an einem Salatbouquet
dazu Bratkartoffeln & Remouladensauce 18,90€

Bremer Knipp mit Bratkartoffeln
dazu Gewürzgurke 18,00€

2 Filets vom Matjes „Hausfrauen Art"
mit einer Apfel-Zwiebel-Sahnesauce
dazu Bratkartoffeln 16,50€

2 Filets vom Matjes an gebratenen Speckbohnen
& Bratkartoffeln 18,50€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Herzhaft & Deftig

vom Schwein

Leber „Berliner Art"
mit gebratenen Apfel-& Zwiebelspalten
dazu Kartoffelpüree 18,90€

„Pikantes" Lebergeschnetzeltes
mit Champignons & Zwiebelspalten
in Pfeffersahnesauce dazu Butterspätzle 19,50€

„Bierbraten" auf Speckbohnen
dazu Kartoffelpüree & Bratenjus 22,50€

„Waldfiletteller" 2 Medaillions
mit Champignons-Zwiebel-Rahmsauce & Brokkoli
auf Butterspätzle dazu frischer Salat 24,50€

„Brunnenhofteller"
3 Filets vom Schwein, Rind & Hähnchen
dazu Speckbohnen mit Bratkartoffeln
und Sauce Hollandaise 25,50€

vom Hähnchen

Fruchtiges Geschnetzeltes
verfeinert mit Curry & Früchten
dazu Basmatireis 20,90€

Gebratenes Hähnchenbrustfilet „Indischer Art"
auf Mango-Curry-Sauce dazu Brokkoli
und Basmatireis 23,50€

vom Rind

Roulade „gefüllt nach Hausfrauen Art"
an Apfelrotkohl & Salzkartoffeln mit Bratenjus 24,50€

Bei Fleischfilet Änderung vom Schwein zum Rind oder Hähnchen (Aufpreis) 4,00€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Herzhaft & Vegetarisch

Fisch

Gebratenes Filet von der Scholle
mit Speck-Zwiebel-Stippe & Salzkartoffeln
dazu frischer Salat 22,50€

Gebratenes Filet vom Rotbarsch
an einem Salatbett(mit Hausdressing) & Salzkartoffeln
dazu Buttersauce 23,50€

Gedünstetes Lachsfilet
auf Tagliatelle in Dill-Zitronen-Sahnesauce
an Brokkoli 24,50€

„Fruchtiges Curryfischragout"
verschiedene gebratene Fischfiletwürfel
in einer Mango-Curry-Sauce
verfeinert mit Früchten dazu Basmatireis 24,90€

Vegetarisch

Kartoffel-Zucchini-Rösti an einem Salatbouquet(mit Hausdressing)
mit gebratenen Champignons & Zwiebeln
dazu Kräuterschmand 15,50€

Käsespätzle in Rahmsauce
dazu Röstzwiebeln & frischer Salat 16,50€

Tagliatelle in Pesto-Sahnesauce & Ruccola 16,90€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Salate & Beilagen

Salate

Frischer Bunter Salatteller
mit Blattsalaten, Salatgurke, Tomaten
geraspelten Möhren, Ruccola & roten Zwiebeln
wahlweise mit:

- gebratenen Champignons & Zwiebeln 15,50€
- gebratenen Falafel 16,50€
- gebratenen Hähnchenstreifen 19,50€
- gebratenen Gambas in Knoblauch 23,90€

Zu allen Bunten Salattellern reichen wir
Baguette & ein Dressing

- Knoblauchdressing(Hausdressing)
- Honig – Senf – Dressing
- Balsamico & Olivenöl

Beilagen

Pommes Frites, Kartoffelkroketten oder – Rösti	4,00€
Butterspätzle	4,00€
Bratkartoffeln(Speck & Zwiebeln)	5,00€
Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	5,00€
Frischer Beilagen Salatteller	6,50€
Ketchup oder Mayonaise	0,80€
Kräuterbutter	1,50€
Apfelmus	1,50€
1 Spiegelei	1,50€
Kräuterschmand	2,00€
Sauce Hollandaise & verschiedene Saucenjus	4,00€
Fruchtige Mango-Currysauce	4,00€
Gebratene Champignons&Zwiebelspalten	4,00€
Gebratene Speckbohnen	4,50€
Champignons-Zwiebel-Rahmsauce	4,50€

Bei Beilagen Änderungen zu Bratkartoffeln oder Ofenkartoffel mit Kräuterschmand(Aufpreis)	3,50€

Aufpreis Rumpsteak(320g)	7,00€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Schnitzel & Rumpsteak(220g) Variationen

Schweineschnitzel „Wiener Art" mit Pommes Frites & frischer Salat	19,50€
Schweineschnitzel „Holsteiner Art" auf Bratkartoffeln mit gebratenen Zwiebelspalten und Spiegelei	21,50€
Schweineschnitzel „Jäger Art" mit einer Champignon-Zwiebelrahmsauce dazu Pommes Frites & frischer Salat	22,50€
Schweineschnitzel „Western Art" mit gebratenen Speckbohnen dazu Kartoffelkroketten & Sauce Hollandaise	22,50€
Schweineschnitzel „Hawaii" überbacken mit Kochschinken, Ananas & Käse an gebratenen Brokkoli und Kartoffelkroketten dazu Curry-Mango-Sauce	24,50€
Rumpsteak mit Kräuterbutter an einem Salatbett (Dressing reichen wir extra) dazu Ofenkartoffel mit Kräuterschmand	32,50€
„Zwiebelrostbraten" Rumpsteak mit Bratkartoffeln & Röstzwiebeln dazu Brokkoli-Jus	34,50€
Rumpsteak „Brunni" überbacken mit Preiselbeer-Meerrettich-Kruste auf Käsespätzle dazu frischer Salat	35,50€

Allergenhinweise finden Sie auf der letzten Seite

Kinderspeisekarte

Dinolandschaft

„Dino“-Hähnchennuggets mit Kartoffelpüree

dazu Brokkoli und Braten- Rahmsauce 9,90€

a,c,g

Käpt´n Brunni

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

dazu Mischgemüse 9,50€

a,c,d,g

Schnitzeljagd

Kinderschweineschnitzel an einem Salatbouquet

mit Pommes Frites und Tomatenketchup 8,90€

a,c,g

„Schneewittchen“ – Teller

Pancakes dazu Apfelmus

mit Puderzucker und Früchten garniert 7,90€

a,c,g,

A=Getreide/Gluten C=Eier D= Fisch G= Milch L= Sellerie M= Senf O= Schwefeldioxid/Sulfit

Auf der Rückseite gibt es ein Bild zum Ausmalen. Die Karte kann, nach dem Ausmalen, mitgenommen werden.

Getränkekarte

Aperitif:

Martini Bianco	5cl	4,90€
Sherry Fino	5cl	4,90€
Sherry medium	5cl	4,90€
Prosecco weiß	0,1l	3,90€
Prosecco Rose	0,1l	3,90€
Glas Sekt	0,1l	3,50€
Aperol Spritz	0,2l	6,20€
(Aperol, Prosecco, Mineralwasser, Orange)		
Hugo	0,2l	6,20€
(Holundersirup, Prosecco, Mineralwasser, Minze)		
Helga	0,2l	5,70€
(Alkoholfrei: Holundersirup, Bitter Lemon, Mineralwasser, Zitrone)		

Warme Getränke:

Tasse Cafe Crema	2,50€
Kännchen Cafe Crema	4,60€
Pott Cafe Crema	3,50€
Tasse Kaffee Hag	2,50€
Kännchen Kaffee Hag	4,60€
Pott Kaffee Hag	3,50€
Glas Tee	3,00€
Kännchen Tee	5,00€
(verschiedene Sorten)	
Kännchen Schokolade	4,60€
mit Sahne	5,10€

Alkoholfreie Getränke:

(in Glasflaschen serviert)		
Coca Cola	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Coca Cola Zero	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Mezzo Mix	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Coca Cola Zero	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Sprite	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Fanta	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Vaihinger Traubensaft	0,2l	3,40€
Vaihinger Schwarzer Johannisbeer Nektar	0,2l	3,40€
Vilsa Mineralwasser medium	0,25l	2,80€
Vilsa Mineralwasser naturell	0,25l	2,80€
Bad Pyrmonter Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,25l	3,70€

(im Glas serviert)		
Ohlenhof Orangensaft	0,2l	3,40€
Ohlenhof Apfelsaft**(trüb)**	0,2l	3,40€
Ohlenhof Rhababernektar	0,2l	3,40€
Ohlenhof Maracujanektar	0,2l	3,40€
Ohlenhof Kirschnektar	0,2l	3,40€
Ohlenhof Bananensaft	0,2l	3,40€
Kiba **(Kirsch-/Bananennektar)**	0,2l	3,90€
	0,4l	5,60€
Auenwald Apfelschorle	0,2l	2,80€
	0,4l	4,30€
Coca Cola Light	0,2l	2,80€
	0,4l	4,50€
Ohlenhofsaft-/Nektarschorlen	0,2l	3,00€
	0,4l	4,70€
Vilsa Mineralwasser medium/naturell	Fl.0,75l	6,20€
Ohlenhof Saft/Nektar	Fl. 1l	7,50€
Softdrinks	Fl. 1l	6,90€
Schweppes Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	Fl. 1l	7,50€

Fassbiere:

Warsteiner Pilsener	0,3l	4,10€
	0,4l	4,60€
	0,5l	5,10€
Warsteiner Brewers Gold	0,3l	4,30€
	0,5l	5,50€
König Ludwig dunkel	0,3l	4,30€
	0,5l	5,50€
König Ludwig Weissbier	0,5l	5,20€

Alster	0,3l	4,10€
	0,4l	4,60€
	0,5l	5,10€

Flaschenbier:

Warsteiner Pilsener 0,0% Isotonisch Alkoholfrei	0,33l	4,10€
Warsteiner Alster 0,0% Alkoholfrei	0,33l	4,10€
Vita Malz	0,33l	3,70€
König Ludwig Weissbier Alkoholfrei	0,5l	5,20€
König Ludwig Weissbier Dunkel	0,5l	5,20€
König Ludwig Weissbier Kristall	0,5l	5,20€

Digestif:

Fernet Branca/Gammel Danks	2cl	3,30€
Kümmerling/Underberg	2cl	3,10€
Jägermeister/ Ramazotti	2cl	3,50€
Malteser Aquavit	2cl	3,10€
Jubiläums/Linie Aquavit	2cl	3,80€
Bommerlunder	2cl	3,10€
Sambucca/Ouzo	2cl	3,40€
Hamburger Kümmel	2cl	3,00€
Strothmann Korn	2cl	2,30€
Heydt Grüner, Saurer, Roter	2cl	2,50€
Obstler, Williams Birne Kirschwasser, Himbeergeist	2cl	4,50€
Grappa Tradizionale	2cl	4,70€
Baileys, Amaretto	2cl	3,50€
Springer Urvater	2cl	3,10€
Wodka Gorbatschow	2cl	3,10€

Tullamore Dew	2cl	6,10€
Jack Daniels	2cl	6,10€
Bombay Gin	2cl	6,10€
Mischung:	0,2l	8,10€
Havana, Bacardi	2cl	4,90€
Gordons Gin	2cl	4,90€
Jim Beam	2cl	4,90€
Johnnie Walker(Red)	2cl	4,90€
Asbach Uralt	2cl	4,90€
Veterano	2cl	4,90€
Mischung:	0,2l	6,90€
Hendrick`s Gin	2cl	7,50€
Mischung:	0,2l	9,50€
Hennessy Cognac	2cl	7,90€