

Unsere aktuelle Speisekarte:

Our current menu

Suppen/soups und/ and Vorspeisen/ starter



Verdener Hochzeitssuppe mit Baguette**
mit Fleischklößchen, Eierstich*, Spargel, Karotte und Blumenkohl
*„The wedding soup“ with baguette***
with meatballs, egg custard, asparagus, carrot and cauliflower*

€ 5,00

Kartoffelcremesuppe mit Speckcroutons**,
frischen Kräutern und Baguette**
*Cream of potato soup with bacon croutons**,*
*Fresh herbs and baguette***

€ 5,50

Bruschetta** (5 Stück)
an Blattsalat
*Bruschetta*** (5 pieces)
of lettuce

€ 7,00

„Caesar Salad“*

Blattsalatvariation mit Croutons**, Kirschtomaten, Parmesan und Tranchen von gebratener Hähnchenbrust, dazu Baguette**

“Caesar salad”*

*Lettuce variation with croutons**, cherry tomatoes, Parmesan and slices of roasted chicken breast, served with baguette***

€ 14,00

Pasta**

mit Rucola-Pesto, Zucchini, Paprika, Kirschtomaten, gebratenen Garnelen und Parmesan

Pasta

with rocket pesto, bell pepper, cherry tomatoes, fried shrimp and parmesan

€ 19,50

Ofenkartoffel

mit gebratenen Champignons € 16,00

oder Räucherlachs € 22,00

an Salatbeilage und Sour Cream*

Baked potato

with fried herb mushrooms € 16,00

or *smoked salmon € 22,00*

*with side salad and sour cream**

Fischspezialitäten/ *fish specialties*



Kabeljaufilet

gebraten, mit Limettenbutter und Linsen-Risotto

cod fillet

fried, with lime butter and lentil risotto

€ 24,00

Schollenfilet, in Eihülle gebraten**

mit Limettensauce, Dillkartoffeln und kleinem Salat

Plaice fillet, fried in egg shell**

with lime sauce, dill potatoes and a small salad

€ 16,00

„Niedersachsenhof-Pfanne“

Rinderhüftsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust und gebratener Speckstreifen mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Sauce Bernaise*, dazu servieren wir Bratkartoffeln

“Niedersachsenhof pan”

Beef steak, pork steak and chicken breast, bacon with braised mushrooms, onions and sauce Bernaise, served with fried potatoes*

€ 21,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce***

dazu Pommes Frites und gemischter Salat

Breaded pork “Schnitzel”** with a creamy mushroom sauce*, french fries and a mixed salad

€ 14,00

Schweinefilet-Medaillons,

mit Pfeffersauce, Kroketten und Brokkoli mit Mandelbutter

pork tenderloin medallions,
with pepper sauce, croquettes and broccoli with almond butter

€ 22,00

Roastbeef kalt, rosa gebraten

mit Krautsalat, hausgemachter Remouladensauce* und Bratkartoffeln

Roast beef served cold, with coleslaw, homemade remoulade* sauce and fried potatoes

€ 20,00

Hähnchenbrustfilet

an Paprikagemüse, Kräuterbutter* und Kartoffelspalten**

chicken breast

with paprika-vegetable, herb butter and potato wedges***

€ 18,80

Rumpsteak "Bistro"

Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter* und Bratkartoffeln

Rumpsteak „Bistro“

Fried onions, mushrooms, herb butter and fried potatoes*

€ 28,00

Knipp

mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

“Knipp” (fried meat groats)

with fried potatoes and pickles

€ 12,00

Wir verwenden für unsere Steaks nur ausgesuchte, beste Fleischqualität vom Angus Rind!

We use only selected, best meat quality from Angus beef for our steaks!

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir 1,-€.

Ein leckerer Nachtisch zum Abschluss/ *A delicious desert*



Hausgemachte gebackene Apfelringe* ** mit Vanillesauce* **

homemade fried apple rings **, with vanillasauce* ***

€ 7,00

auch mit 1 Kugel Eis* dazu bestellbar / *You can add Ice cream**

€ 8,10

Hausgemachte Schokoladenmousse hell & dunkel an Melonensalat**

*Homemade chocolate mousse** white and dark with melon salad*

€ 7,50

Panna Cotta

serviert auf Zwetschgenkompott

panna cotta served with stewed plums

€ 6,-

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte! *Also ask for our Ice cream menu.*

* Laktose

** Gluten

Schön, dass Sie bei uns sind!