

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*

€ 6,00

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube *

*tomato cream soup with whipped cream **

€ 6,50

Bruschetta** (5 Stück)

an Blattsalat

*Bruschetta** (5 pieces)*

of lettuce

€ 8,00

„Caesar Salad" * **

Blattsalatvariation mit Crôutons**, 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***

€ 16,00

Ofenkartoffel

mit gebratenen Champignons
an Salatbeilage und Sour Cream*

Baked potato

with fried mushrooms

*with side salad and sour cream**

€ 18,00

Ofenkartoffel

mit Räucherlachs
an Salatbeilage und Sour Cream*

Baked potato

with smoked salmon

*with side salad and sour cream**

€ 23,50

Pasta Pesto

Tagliatelle mit Basilikum, Kirschtomaten,
gerösteten Nüssen und Parmesan

Pasta Pesto

*Tagliatelle with basil, cherry tomatoes,
roasted nuts and parmesan*

€ 15,90

Fischspezialitäten/ *fish specialties*



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

€ 18,00

Matjes Hausfrauenart* ***

Matjes mit einer Sauce aus Schmand, Majo, Gewürzgurken,
Zwiebel, Apfel, mit Bratkartoffel oder Salzkartoffeln

Matjes Housewife Style* ***

*Matjes served with a sauce made from sour cream, mayonnaise, pickled
gherkins, onions, and apple accompanied by fried potatoes or boiled potatoes.*

€ 17,90

Matjes Schwedisch*

Matjes auf Apfelscheiben mit Preiselbeersahne und Bratkartoffeln oder
Salzkartoffeln

Swedish-Style Matjes*

*Matjes on apple slices with lingonberry cream and fried potatoes or boiled
potatoes*

€ 18,90

„Niedersachsenhof-Pfanne“

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

“Niedersachsenhof pan”

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

€ 23,00

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

€ 17,00

Roastbeef kalt, rosa gebraten

mit Krautsalat, hausgemachte Remouladensauce ***

und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

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

€ 22,00

Schweinefiletmedaillons * **

mit Pfeffersauce, Kroketten und Bohnenbündchen

Pork tenderloin medallions with pepper sauce, * **, croquettes, and green beans

€ 20,00

Hähnchenbrustfilet

an Ratatouillegemüse, mit Röstinchen

Chicken breast

with ratatouille vegetables and hash brown potatoes

€ 20,80

Rumpsteak

mit American Coleslaw, Kräuterbutter* und Pommes frites

Rumpsteak

With american Coleslaw, herb butter and french fries*

€ 28,90

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,-€.

We charge € 1.00 for changes to side dishes.

Ein leckerer Nachtisch zum Abschluss/ *A delicious desert*



Hausgemachte gebackene Apfelringe mit Vanillesauce * ** ***

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

€ 8,00

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

€ 9,00

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Also ask for our Ice cream menue.

* Laktose

** Gluten

*** Ei

Schön, dass Sie bei uns sind!