

Unsere aktuelle Speisekarte:

Our current menu

Vorspeisen/*Appetizers*

Tomaten-Brotsalat (vegetarisch)

auf Rucola und Mozzarella

Tomato - bread salad (vegetarian)

on rucola and mozzarella

€ 9,50

Suppen/*soups*



Verdener Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Eierstich, Spargel, Karotte und Blumenkohl

„The wedding soup“

with meatballs, egg custard, asparagus, carrot and cauliflower

€ 5,50

Kürbiscremesuppe (vegetarisch)

mit Kürbisöl

Pumpkin soup (vegetarian)

with pumpkin oil

€ 5,50

Salate und Vegetarisches/ *Salads and vegetarian dishes*

Fitness-Salat

mit Feta, Oliven,
dazu ofenfrisches Baguette und Kräuterdressing

Fitness-Salad

*with Feta cheese, olives, fresh baked baguette and
herb vinaigrette*

€ 15,00

„Ceasar 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*

€ 13,00

Ofenkartoffel mit Sour-Creme,

Räucherlachsstreifen und Salatbeilage

Baked potato with sour cream,

served with stripes of smoked salmon and salad

€ 15,00

Ofenkartoffel mit Sour-Creme,

gebratenen Champignons und Salatbeilage

Baked potato with sour cream,

served with fried mushrooms and salad

€ 12,00

Fischspezialitäten/ *fish specialties*



Lachsfilet

auf Zucchini Gemüse, Dillsauce und Petersilienkartoffeln

Filet of Salmon

Zucchini, dill sauce and parsley potatoes

€ 21,00

Kabeljaufilet

auf Tomatenbeet, serviert mit Kräuterreis

Filet of Codfish *on tomatoes and herb rice*

€ 18,00

"Evergreens"

„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

€ 17,00

Schweinefiletmedaillons mit Pfeffersauce

Brokkoli und Kroketten

Medaillons of pork fillet with pepper sauce

Broccoli and croquettes

€ 20,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce,

dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat

Breaded pork "Schnitzel" with a creamy mushroom sauce,

french fries and a mixed salad

€ 13,00

“Evergreens”

Roastbeef kalt, rosa gebraten

mit Krautsalat, hausgemachter Remouladensauce und Bratkartoffeln

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

€ 16,00

Rumpsteak “Bistro”

Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter und Bratkartoffeln

Rumpsteak „Bistro”

Fried onions, mushrooms, herb butter and fried potatoes

€ 27,00

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!

Wildspezialitäten

Venison

Wildragout

Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten

Ragout venison

with cranberries, red apple cabbage and croquettes

€ 17,00

Fasanenbrust

Preiselbeersauce, Rahmwirsing, Semmelknödel

Breast of pheasant

Cranberry Sauce, creamy savoy cabbage and bread dumpling

€ 17,00

Wildschweinmedaillons im Speckmantel

Cranberry-Senfsauce, Rahmwirsing und Kroketten

Medaillons of boar wrapped in bacon

Cranberry-mustard sauce, creamy savoy cabbage and croquettes

€ 20,00

„Saisonal & rustikal“



Portion Grünkohl

Kasseler, Bauch, Rauchende und Pinkel,
wahlweise mit Salzkartoffeln oder mit Bratkartoffeln

Traditional Northern Germany dish „Kohl & Pinkel“

*Green cabbage with smoked pork chop, stomach and sausage of pork,
served with fried potatoes or boiled potatoes*

€ 15,50

Ente „satt“ – so viel Sie mögen !



Immer donnerstags und freitags von
12.00 Uhr – 13.00 Uhr & 18.00 Uhr – 21.00 Uhr

Ente mit Rotkohl, Klößen und leckerer Sauce
19,80 € pro Person

Ein leckerer Nachtisch zum Abschluss/ *A delicious desert*



Hausgemachte gebackene Apfelringe mit Vanillesauce

homemade fried apple rings, with vanillasauce

€ 6,00

Waldfruchtparfait

parfait from berries

€ 6,00

Wahlweise auch mit Eis bestellbar. / *You can add Ice cream.*

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

Sehr verehrter Gast, um unserer Ausweisungspflicht für Allergene und Zusatzstoffe nachzukommen, haben wir eine spezielle Speisekarte für Sie erstellt.

Diese liegt am Empfang für Sie bereit.

Bitte sprechen Sie uns einfach an.

Schön, dass Sie bei uns sind!