

# Speisekarte

Niedersächsische Hochzeitssuppe	€ 5,00
Rote Beete-Cremesuppe	€ 6,00
Paniertes Schweineschnitzel (Gluten, Lactose, Ei, Soja) mit Champignon-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salat	€ 13,00
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce, Pommes und Salat (Gluten, Ei, Lactose)	€ 16,00
„Niedersachsenhof-Pfanne“ Rinderhüftsteak, Schweinesteak und Hähnchenbrust, mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Sauce Bearnaise, mit Bratkartoffeln	€ 17,00
Caesar Salad (Gluten, Ei) Variation von Blattsalat mit Croutons, Kirschtomaten und Parmesan serviert mit Tranchen von gebratener Hähnchenbrust	€ 13,00
Roastbeef -kalt- rosa gebraten (Ei) mit Krautsalat und Remouladensauce, dazu Bratkartoffeln	€ 16,00
Hirschrücken mit Nusskruste Cranberry-Senfauce, Rahmwirsing, dazu Kroketten (Lactose, Gluten, Nüsse)	€ 26,00
Wildragout mit Preiselbeeren, Apfelrotkohl und Kroketten (Gluten)	€ 17,00
Portion Grünkohl mit Kasseler, Bauch, Rauchende und Pinkel, wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln	€ 15,50
Rumpsteak “Bistro” (Lactose) mit geschmorten Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln	€ 27,00
Seeteufelmedaillons mit Zucchini-Tomaten Beet an Safransauce und Wildreis (Gluten, Lactose)	€ 25,00