

Die Menüvorschläge

Unsere Vorspeisen

Rucola - Salat mit Tomaten in Balsamico Dressing, dazu gebratener Mozzarella im Schinkenmantel	€ 9,90
Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	€ 9,90
Carpaccio vom Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Pinienkernen und kleinem Salat	€ 14,90
Geräuchertes Heideforellenfilet mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter	€ 11,50
Geräuchertes von Lachs und Forelle mit einem Salat von Nordseekrabben, dazu Baguette und Butter	€ 14,50
Feldsalat und Cocktailtomaten in Vinaigrette mit gebratenen Scheiben von der Hähnchenbrust	€ 13,50
Räucherlachs auf Kartoffelpuffer, dazu eine Honigsensauce	€ 15,50
Bunte Blattsalate mit Speck und Brotcroutons	€ 8,90

Unsere Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel, Eierstich, Nudeln und Fleischbällchen	in Tassen	€ 7,50
	in Terrinen	€ 8,50
Kartoffelrahmsuppe mit Mettwurstscheiben und Brotroutons		€ 7,90
Legierte Lauchcremesuppe unter der Sahnehaube		€ 7,50
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen		€ 7,50
Wachtel - Essenz mit Kräuterklößchen		€ 9,90
Klare Ochschwanzsuppe mit Chesterstange		€ 9,90
Klare Ochschwanzsuppe unter der Blätterteighaube		€ 10,90
Tomatencremesuppe mit Grießklößchen		€ 8,90
Ungarische Gulaschsuppe		€ 8,90
Wildkraftbrühe mit Klößchen und Gemüsestreifen		€ 10,90
Legierte Kresserahmsuppe mit Garnele		€ 10,50

Unsere Hauptgänge

Gebratene und panierte Schnitzel mit verschiedenen Saucen, Kroketten, Pommes Frites und einem gemischten Salat	€ 19,90
Rinder - und Schweinebraten in Burgunder mit erlesener Gemüseplatte, Heidekartoffeln und Kroketten	€ 19,90
Verschiedene Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und bunten Salaten	€ 21,50
Burgunder-Krustenbraten in Madeira mit Champignons, dazu Buttererbsen und Kroketten	€ 19,50
Verschiedene Filets vom Rind und Schwein in einer Rotweinsauce, dazu erlesene Gemüse und gratinierte Rahmkartoffeln	€ 23,50
Geschmorte Hirschkalbskeule- oder Rehkeule mit Pfifferlingen in Rahm, dazu eine gefüllte Rotweinbirne, Rosenkohl, Rotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln	€ 25,50
Heidschnuckenbraten in einer Wacholderrahmsoße mit grünen Bohnen im Speckmantel, gefüllte Rotweinbirne und Kroketten	€ 25,50
Medaillons vom Rehfilet und von der Flugentenbrust mit zwei verschiedenen Saucen, Rosenkohl und Rotkohl, Heidekartoffeln und Kroketten	€ 28,50
Roastbeef im Ganzen gebraten mit Sauce Bearnaise, Rotweinsauce, erlesener Gemüseplatte und gratinierten Rahmkartoffeln	€ 28,50
Rumpsteak, 200 g, mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel oder Pommes Frites, frisch gehobeltem Meerrettich, Kräuterbrot und einem gemischten Salat	€ 26,50
Scheiben vom Kalbsrücken mit Morcheln in Rahm, erlesenen Gemüsen und Schlosskartoffeln	€ 28,50
Geschmorte Bauernente in eigenem Saft mit Rotkohl und Kartoffelklößen	€ 26,50
Zanderfilet, gedünstet, in einer Weißweinsauce, dazu Brokkoli und Wildreis	€ 24,80
Gebratenes Zanderfilet mit Limettensauce, Schlosskartoffeln und gemischten Blattsalaten	€ 24,80
Norwegischer Lachs, gedünstet, in Safransauce, dazu Blattspinat und Bandnudeln	€ 26,00
Seezungenröllchen auf Wurzelgemüsen, dazu Sauce Bearnaise, Heidekartoffeln und ein gemischter Blattsalat	€ 26,00
Kabeljaufilet auf mediterranem Gemüse in Feta gewendet, dazu Heidekartoffeln	€ 22,50

Unsere Desserts:

Hausgemachte Caramel - Creme	€ 9,50
Gemischtes Eis (Erdbeere, Vanille, Schokolade) mit Sahne	€ 7,90 € 8,90
Vanillecreme mit Kirschen	€ 9,00
Frischer Obstsalat	€ 12,50
Mousse von dunkler Schokolade mit Früchten verziert	€ 12,50
Krokanteisparfait mit flambierten Kirschen	€ 12,50
Welfenspeise mit Sahne verziert	€ 12,00
Flambierte Himbeeren mit Vanilleeis	€ 12,90
Zitronencreme	€ 11,00
Eisparfait an Fruchtsoße	€ 11,50
Schokoladenpudding mit Vanillesauce	€ 9,50
Rote Grütze mit Vanillesoße	€ 9,90
Gebackene Apfelringe in Zimt und Zucker gewendet auf Vanillesauce mit Vanilleeis	€ 11,90
Zweierlei Sorbet auf Fruchtsauce	€ 11,50
Dessertteller "Hotel Meyn"	€ 16,50