

Unsere aktuelle Speisekarte

Speisekarte zur Winter- und Adventszeit 2023

Vorspeisen & Suppen

karamelisierter Ziegenkäse auf Pumpernickel-Taler an Portweifeigen-Chutney und Walnußkrokant, Wildkräutersalat	7,50€
Kleiner ovaler Flammkuchen mit einer Rosmarin-Honig-Creme, frischem Rotkohl,..... Apfel, rote Zwiebeln und Maronen, herzhaftem Käse (vegetarisch)	7,80€
... oder herzhaft mit "Pulled Goose", gezupftes von der Gans.....	8,40€
Gebratene Garnelen an einem italienisch marinierten Grünkohlsalat..... mit Trockentomatenstreifen, Oliven, Parmesanspäne, Gebäck	9,20€
Pilz-Essenz mit einem Hauch von Wacholder mit Wirsing-Raviolis (vegan).....	6,80€
Petersilienwurzelsuppe & Öl mit gebackenen Apfel-Gänse-Wan Tans.....	7,40€
Nordsteimker Festtagssuppe mit Sternchennudeln.....	5,90€

Vitales, Vegan und Pasta

Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen.....	13,50€
.... als kleine Variante.....	10,50€
Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons..... und Streifen vom argentinischen Angusrind	14,20€
....als kleine Variante.....	11,20€
Feine Tagliatelle in Krustenterrahmsauce, Baby-Spinat,..... Kirschtomaten sowie gebratene arg. Rot-Garnelen	17,20€
Wirsing-Raviolis mit gebratenen braunen Champignons und Wirsingblättchen..... in Rahmsauce, Thymian und Staudensellerie, Feldsalat (vegan)	15,50€

Weitere Klassiker & Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch..... mit Majoranbratkartoffeln, Gurkenfächer und Remouladensoße	13,40€
Weihnachts-Burger; Brioche Bun gefüllt mit gezupftem von der Gans,..... Rotkohl-Coleslaw, Orangen-Mayo, würzigem Raclette-Käse und karamellisiertem Apfel & Zwiebel, Feldsalat sowie Steak frites an Preiselbeer-Chili-Dip	15,20€
Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und..... Krakauer sowie Salzkartoffeln, so viel sie mögen	18,50€
Jägerschnitzel..... mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem gemischten Salat	16,80€
Gebratene Gänseleber mit geschmolzenen Äpfeln und Zwiebeln..... sowie einem klassischem Kartoffelstampf	13,20€
Lindenhofpfännchen: Kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßenhaube	18,80€
Unseren knusprigen Gänsebraten..... gefüllt mit Apfelspalten und Maronen, dazu Petersileienkartoffel, Klöße Apfel-Rotkohl sowie Sauce, soviel Sie mögen und vorweg eine Nordsteimker Festtagssuppe (nur auf Vorbestellung und Verfügbarkeit)	35,80€
Gebratene, gebackene große Gänsekeule mit eigener Sauce,..... an Apfelrotkohl, Kartoffelklößen und kleinem Maronen-Bratapfel	29,80€
Wildes Jagdschnitzel; paniertes knuspriges Schnitzel vom Hirsch..... mit Jägermeister-Rahmpilzen von braunen Champignons, Petersilienwurzels-Kartoffelstampf	20,40€
Geschnetztes vom Rind "Försterin Art" mit Speck, Zwiebeln und Champignons in Rahmsauce sowie geschwenkte Spätzle-Knöpfe, kleinem grünen Salat	18,50€
Gebratenes Kabeljau-Filet mit Wirsinghaube an rosaroten Semmelknödeln.....	19,80€

von der Rote Bete an einer Weißwein-Meerrettich-Sauce

... vom argentinischen Angusrind

Pfeffersteak vom Roastbeef.....25,20€
mit bunter Cognac-Pfeffersauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

Dessert (vegetarisch)

Ein Nougat-Knödel im Gewürz-Spekulatusbrösel-Mantel..... 7,20€
an einer Nocke hausgemachte, weihnachtliche Mandarinen-Eiskrem, Beerendeko

Kleines frisch gebackenes Schokoküchlein mit einem schmelzenden Schokokern..... 7,80€
an einer Kugel Maronen-Eiskrem und Kompott von Pflaume und Holunderbeere

Kleiner ovaler Flammkuchen mit einer Honig-Zimtfrischkäsecreme bestrichen..... 7,40€
und Apfelspalten gebacken, gebrannte Mandeln bestreut und einer separaten Kugel Vanille-Eiskrem

Minidessert nach Angebot des Tages..... 2,40€

Alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld!