

Leib und Seele

„Hildesheimer Brautsuppe“
mit Gemüsestreifen, Nudeln⁴,
Fleischklößchen und Eierstich⁵
3.50 €

Karotten-Ingwersuppe
mit Creme fraiche und Speck
3.80 €

Vorspeisen...

Mozzarella-Sticks und Frischkäse-Jalapenos^{4/5}
mit Salsa Sauce und Sour Cream
6.90 €

Tomate mit Mozzarella
hausgemachten Pesto⁶
und Kräuterbaguette.
5,90 €

Frischkäse-Crêpe mit Räucher-Lachs
auf Rucola-Salat
mit Balsamico-Creme
und Kräuterbaguette⁴
6.90 €

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl und Parmesan
dazu Kräuterbaguette⁴
6,90 €

gebackener Camembert⁴
mit Salatbeilage und Preiselbeeren
dazu Kräuterbaguette⁴
6,90 €

Herzhaft herzlich

hausgemachtes Sauerfleisch
mit knusprigen Bratkartoffeln
und Sauce Remoulade

7,90 €

„Strammer Max“
gebuttertes Krustenbrot⁴
mit Rauchschinken
und drei Spiegeleiern
dazu Gewürzgurke
6,90 €

Argentinisches Roastbeef
(kalt zart rosa)
mit knusprigen Bratkartoffeln
und Sauce Remoulade

9,90 €

Filet vom feinem
Nordsee - Matjes
auf Hausfrauensauce
und Bratkartoffeln
9,90 €

Kupferschmieden "Classics"

„Chicken and Soul“
Hähnchenfilet
mit Honigmelone
auf Sambal-Hollandaise^{5/7} (pikant)
dazu Rösti Taler^{4/7}
und Salatteller
13,70 €

zarter Braten
von der Hirschkeule
in Wachholderrahmsauce
gefüllte Rotweinbirne,
Speckbohnenbündchen
und Kroketten^{4/7}
15,80 €

Steaks

vom

Lavastein-Grill

Argentinisches Rumpsteak
ca. 230gramm
auf Sauce „Café de Paris“^{5/7}
dazu knusprige Bratkartoffeln
Salatteller und Kräuterbaguette⁴
19,50 €

II. Argentinisches Rumpsteak
ca. 230gramm
mit geschmorten Zwiebeln
und Speck
dazu knusprige Bratkartoffeln
Salatteller und Kräuterbaguette⁴
19,50 €

III. Argentinisches Rumpsteak
ca. 230gramm
mit krossen Bacon
dazu knusprige Bratkartoffeln,
Salatteller und Kräuterbaguette⁴
19,50 €

zu den Steaks II. und III. reichen wir
unsere hausgemachten Steaksaucen

Zusatzstoffe und Allergen:

Koffein:	1
Aspartam:	2
Chinin:	3
Gluten:	4
Eier:	5
Nüsse:	6
Laktose:	7
Soja:	8

hausgemachte Schnitzel in knuspriger Panade

„Roter Römer“

mit Sonnen-Tomaten, Rucola
und Käse überbacken^{5/7}

„Holsteiner“

mit zwei Spiegeleiers

„Holzfäller“

mit gedünsteten Zwiebeln
und Speck

„Apostel“

überbacken^{5/7} mit Tomaten
und Schafskäse

„Krusty Bacon“

mit knusprigem Speck
und Salsa Sauce

„Jäger“

mit frischen Champignons⁷
in Rahm

„Schlemmer“

mit Broccoli – Gratin^{5/7}
und Käse überbacken

„Fridolin“

mit Käse überbacken
und Champignonsauce⁷

„Don Quijote“

überbacken mit Camembert
dazu Preiselbeeren

„Traum unter Palmen“

mit Sambal Hollandaise^{5/7}
und Palmenmark

„Schweinelachs mager“ ca. 230gr. knusprig paniert.

Bitte wählen Sie eine Ihrer Lieblingsbeilagen zu einem der Schnitzel^{4/5}.

**Bratkartoffeln, Rösti⁴, Kroketten⁴,
Pommes Frites oder Butter-Spätzle⁴
alle Schnitzel nur 10,- €**

**Schnitzel „Quattro“ ca. 2 x 230 gramm
für den großen Hunger
mit Sauce Hollandaise und Champignonsahnesauce⁷
Krusty Bacon und Röstzwiebeln
18,90 €**

und dazu !!!

**knackig bunt
gemischter Salat,
der tägliche Bedarf
an Vitaminen nur 3,- €**

Young-Stars

„Schla-Wiener“

Schnitzel^{4/5} mit Pommes Frites,
rot/weiß

4.20 €

„ Rabauken-Platte „

Schnitzel^{4/5} mit Nudeln und
Tomatensauce

4.20 €

„Miss Kitty „

Gemüstreifen mit Sour Creme
und Pommes Frites

4.20 €

„Piratenteller“

Fischstäbchen
mit Pommes Frites, rot/weiß

4.20 €

(Für Kinder bis 11 Jahre
oder 2,00 € Aufschlag)

Süsse Gabe

4 Apfelküchle⁵ mit
Zimt und Zucker
dazu 2 Kugeln Nuss-Eis

4.90 €

Heiße Rote Waldbeeren⁵
mit Vanille-Eis

3,80 €

Rote Waldbeeren⁵
mit Vanilleeis und Sahne

4.50 €

hausgemachtes Tiramisu⁵

5.00 €

„Sanfter Engel“

Orangensaft mit 2 Kugeln V-Eis

4.40 €

Beachten Sie bitte auch unsere
spezielle Eiskarte,
sowie unser ständig wechselndes
Kuchenangebot !

Sehr geehrte Gäste, nun ein paar
Informationen zu Extras
im laufenden Betrieb.
(Wir bitten um Ihr Verständnis)

- geänderte Beilagen
bei festen Gerichten,
+ 1,00 €
- Senienteller dürfen bestellt
werden. 70% vom Preis.
(außer von der Mittagskarte)
- falls Sie die großen Portionen
nicht schaffen dürfen Sie sich
den Rest gerne einpacken lassen.
- folgende Convenience Produkte
sind im Programm

* **Sauce Hollandaise**
50 % pflanzliche Öle, Trinkwasser,
entrahmte Milch, 5 % Eigelb, Speisesalz,
Zucker, Säuerungsmittel Milchsäure,
(Xanthan, Guarkernmehl,
Johannisbrotkernmehl),
(mit Milch, Sellerie).

* **Sauce „Café de Paris“**
pflanzliche Öle, Trinkwasser,
Tomatenmark, 5 % Eigelb, Speisesalz,
Senfsamen; Branntweinessig, Weinbrand,
Knoblauch
(Xanthan, Guarkernmehl,)
(mit Sellerie) Kräuter,
Zitronensaftkonzentrat Zucker.

„Convenience“ dient zur
Arbeitserleichterung, und muss nicht
schlecht sein.

Und wie Sie sehen, achten wir darauf
das die beiden Saucen
keine Gesundheitsschädlichen
Zutaten beinhalten, wie z.B.
Glutamat, Aspartam oder ähnliche
Geschmacksverstärker sowie
künstliche Aromen.

Sämtliche anderen Saucen und
Gerichte werden hausgemacht.
Fleisch, Obst/Gemüse und
Getreideprodukte kommen aus
kontrolliert zertifizierten Anbau.

Besichtigen Sie unsere Küche wann
immer Sie möchten, und machen Sie
sich einen Eindruck wie bei uns
gekocht wird.

...knackig frisch

kleiner gemischter Salatteller

3.00 €

großer gemischter Salatteller

6.00 €

große gemischte Salate der Saison mit:

Toskana-Zwiebeln und Thunfisch

9.90 €

Hähnchenfilets auf Mangofrucht

9.90 €

Fetakäse und karamellisierten Walnüssen⁶

dazu Sonnentomaten (getrocknet)

10.90 €

gratinierter Ziegenfrischkäse

mit Balsamico-Perlen

10.90 €

Zu allen Salaten reichen wir Ihnen Kräuterbaguette⁴ und hausgemachtes Dressing
wahlweise : auch mit Balsamico/ Olivenöl

kulinarisch...

„Zartschmelzendes“

überbackene Brokkoliröschen

mit Hollandaise dazu Kartoffelröstlinge⁴

7.90 €

„Vegan“

bunte Paprika, Zucchini, und Champignon

mit Kartoffeln in der Pfanne knusprig angebraten

auf Wunsch mit Creme fraiche extra

8.90 €

„Arancini“

(hausgemacht immer frisch)

Risotto mit Spinat und Ricotta

gebacken in Brotteigpanade auf Rucola, kleiner Salatteller

9.90 €

...vegetarisch/vegan