

Vorspeisen / starter

*Frischer Friesée-Salat mit Honig-Dill-Senf mariniert
 und Tranchen von der luftgetrocknete Entenbrust*
€ 9,70

*Marinated fresh Friesée salad with honey dill mustard
 and slices of cured duck breast*



*Weinempfehlung
 Baden
 Grauer Burgunder*

*Seawater Garnelen gebraten in
 Oliven-Kräuterbutter mit Chilischoten*
3 Stück / piece € 9,50
und Salatgarnietur
6 Stück / piece € 15,50

Seawater prawns fried in olive herb butter with Chili Peppers and salad



*Weinempfehlung
 BIO Chardonnay*

Beilagen Salat der Saison mit Hausdressing
€ 5,50

Were seasonal salad with House dressing

zur allen Vorspeisen reichen wir Baguette Rustico und Butter

to the all appetizers we serve rustic baguette and butter

Suppen / soups

*Cremesuppe vom frischen
 Braunschweiger Spargel mit Einlage*
€ 6,-

The fresh cream soup Brunswick asparagus with insert

*Rinderkraftbrühe vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“
 mit Fleischklößchen und Gemüsestreifen*
€ 6,50

*Beef broth from the BIO Beef "Harzer Rotes Höhenvieh"
 with meatballs and vegetable strips*

Kleine Speisen / Small dishes

Roastbeef kalt „Weite Welt“

Tranchen vom gebratenem Roastbeef ca. 70g.

mit hausgemachte Remouladensauce und Salatbouquet

dazu Baguette und Butter/ to baguette and butter

€ 10,50

oder Drillinge Kartoffeln aus der Pfanne / or triplets potatoes from the Pan

€ 14,50

Roast beef cold "Weite Welt" Tranches of the roasted

roast beef approx 70 g. with homemade tartar sauce and salad

Schinkenteller „ Weite Welt“ mit Serranoschinken,

Coppa di Parma (Schweinenackenschinken-Spezialität aus Norditalien)

und Pastrami vom Rind in Kräutermantel

dazu Baguette und Butter

€ 12,50

als Vorspeise/ as a Starter € 9,50

Ham plate from Serrano, Coppa di Parma

and Pastrani of beef in herbal mantle with baguette and butter

Hausgebeizter Saibling mit Honig-Senf-Dill-Sauce,

Salatbouguett und zwei gebratenen Kartoffel-Gemüserösti

€ 11,-

als Hauptgang/ as a main course

€ 14,50

House-marinated trout with honey-mustard-dill sauce,

Salatbouguett and two fried potatoes vegetables



Weinempfehlung

BIO Weißwein

Cuvée

Drei gebratene Bratwürste vom Lamm á 60 g.

an frischen Salaten und Haus-Vinaigrette

dazu Einbecker BIO Senf, Baguette und Butter

€ 9,50

Three fried sausages of the Lamb á 60 g. of fresh salads

and House Vinaigrette to Einbecker organic mustard, baguette and butter

Käsevariation vom BIO Käse

-Mönchshofer Schlosskäse aus Bioland-Heumilch und Friesentaler Weihkäse aus Kuhrohmilch-

und Grana Padano, mit Chutney und Feigen- Mandelbrot € 12,50

Cheese variation from BIO cheese

*-Mönchshofer Castle cheese from organic country Hay milk and Friesen Thaler Christmas soft cheese raw cow's milk-
with Grana Padano chutney and Figurine- Almond bread*



Free W-LAN

Hauptgerichte / main dishes

Portion gekochten (ca. 400 g) Braunschweiger Stangenspargel

- Spargel- & Erdbeerhof Kaufmann aus Vollbüttel/ Braunschweig –

mit kleinem Paniertem Schnitzel von Iberico-Schwein

dazu Drillinge Kartoffeln aus der Pfanne

und zerlassene Butter / and melted butter € 19,90

oder mit frische Hollandaise / or with fresh Hollandaise € 22,00

Serving cooked (ca. 400 g) Brunswick asparagus

with small breaded Steak of Iberian pork

These triplets potatoes from the Pan



Weinempfehlung

Pfalz

Weißer Burgunder

Schnitzel vom Iberico-Schwein, paniert in Vollkornbröseln,

dazu Drillinge Bratkartoffeln und

Salatteller mit Hausdressing

€ 16,90

Die IBERICO-SCHWEINE leben in Freiheit in riesigen Wäldern.

Dort weiden sie bis zur Schlachtung, die ungefähr im 10. Lebensmonat stattfindet.

Zwischen Oktober und März ernähren sie sich nur von Eicheln und frischen Gräsern.

Während des Winters gibt es für sie vorwiegend Gerste, Mais und Weizenkörner.

Breaded cutlet from the Iberian pork, in whole wheat breadcrumbs

These triplets fried potatoes and Salad with House dressing

Geschmorter Lamnbraten in Bratensauce

dazu Rosmarinkartoffeln und

Bohnenbündchen im Speckmantel

€ 17,50

Braised lamproast at Roast sauce, served with

rosemary potatoes and baconbeans

Oberharzer Rinderbraten vom BIO Rind „Harzer Rotes Höhenvieh“

Vom Daniel Wehmeyer-Bundespreisträger Ökologische Landwirtschaft 2016 aus Osterode

mit Bratensauce dazu gebratene Kartoffelspalten und

Bohnen im Speckmantel gewickelt

€ 17,50

Upper Harz roast beef from the organic beef "Harz red Höhenvieh"

Potato wedges to Roast with gravy and Beans bacon wrapped



Weinempfehlung

BIO Rotwein Cuvée



Steak vom Argentinischen Roastbeef „medium“ gebraten € 22,50
Steak by the Argentine roast beef cooked "medium"
oder / or

Steak vom Uruguayischen Roastbeef „medium“ gebraten € 19,50
Fried Steak by the Uruguayan Roastbeef "medium"


Weinempfehlung
Italien Primitivo

ca. 210g Rohgewicht, dazu hausgemachte Kräuterbutter,
Pfannengemüse und gebratene Rosmarinkartoffeln
ca. 210 g gross weight, to homemade herb butter.
Pan vegetables and roasted rosemary potatoes

Pochierte Streifen von der Hähnchenbrust in Kräutermantel
an weißen Spargelragout mit Tomatenwürfeln
und kleinen Kartoffeln € 13,50

Poached strips of chicken breast in herb crust
with white asparagus ragout with tomato cubes and small potatoes


Weinempfehlung
Rheingau Riesling

Lachsfilet „Label Rouge Qualität“ (ca. 200g Rohgewicht),
- Das Label Rouge ist seit 1965 ein Gütesiegel aus Frankreich für hochwertige Lebensmittel-
nach Sous-vide-Methode bei 65-70°C Grad im Wasserbad
Schonverfahren gegart an Kräutersauce
mit gebratenem Braunschweiger Spargel und Babykartoffeln € 19,90

Salmon fillet "Label Rouge quality" (ca. 200 g gross weight).
-The label Rouge is a seal of approval from France for high-quality food since 1965-
to sous-vide method at 65-70 ° C degree in the delicate procedures
Water bath cooked in herb sauce
with fried Brunswick asparagus and baby potatoes

Vorteile von Sous-
vide-Methode:

- *Extrem zart & saftig*
- *100%ig auf den Punkt*
- *Gesund & schonend*
- *Nährstoffe & Aromen bleiben erhalten*

Salat / salad

Salat nach „Art des Hauses“

*Verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurke, Karotten,
dazu Haus-Vinaigrette mit gutem Öl, Balsamicoessig,
Einbecker BIO Senf, Honig und einer Prise Salz, Baguette*



*Weinempfehlung
Italien Lugana*

mit gebratenem Hähnchenstreifen € 13,50

with fried chicken strips

oder mit drei Seawater Garnelen

or with three seawater prawns € 18,-

*Salad "House style" Various green salads with tomatoes,
cucumber, carrots, to House Vinaigrette with good oil, balsamic vinegar,
Einbecker organic mustard, honey and a pinch of salt*

„Vegetarisch“ / vegetarian

*Mit Spargel gefüllte Ravioli in Butter mit Chili-Salz geschwenkt
dazu zwei Zucchini-Gemüse-Bratlinge
und Kräutersauce*



*Weinempfehlung
BIO Rosé Cuvée*

€ 14,-

*Ravioli stuffed with asparagus in butter with chilli salt
two courgettes and vegetable stews
and herbs sauce*

*Drei Hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Rösti
mit Ragout vom weißen Braunschweiger Spargel*

€ 12,90

*Three home-made potato vegetable Rösti
with ragout of Brunswick white asparagus*



Dessert / dessert

Warmes Rhabarber-Kompott mit Kugel Vanilleeis € 5,50

Warm rhubarb Compote with scoop vanilla ice cream

Weißes Nougat- Parfait mit Brombeeren-Sugo € 8,50

White nougat-Parfait with Blackberries sugo

Schokoladen-Mousse

mit süßem Apfel-Birnen-Kompott und Minze € 6,90

Chocolate mousse with sweet Apple Pear Compote and Mint

Unsre BIO Weinempfehlung vom Weingut Lorenz aus Rheinhessen:

2015er BIO Weißwein Chardonnay, Trocken, tiefgründig und sinnlich.

- Bodenart Kalkfels, Alkohol 12 % Vol, Restzucker 1,1 g/L, Säure 4,9 g/L
- Begleiter zur Terrinen, Muscheln, Kalb und Schwein

*2015er BIO Weißwein Cuvée - Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc & Cabernet Blanc -
Angenehm fruchtig, belebend*

- Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 11 % Vol, Restzucker, 8,1 g/L, Säure 6,6 g/L
- Begleiter zur leichten Vorspeisen, Salaten und Geflügel,

*2015er BIO ROSÈ Cuvèe -Portugieser, Dornfelder, St. Laurent & Pinot Meunier
Trocken, Fruchtig, anmutig, elegant.*

- Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 12 % Vol, Restzucker 8,5 g/L Säure 5,8 g/L
- Begleiter zur hellem Fleisch, Fisch, Salat, Teiggerichte, Käse

*2015er BIO Rotwein Cuvée -Dornfelder, Regent, Portugieser & Cabernet Sauvignon-
Trocken fein, charmant & wild*

- Bodenart Tonmergel mit hohem Kalkgehalt, Alkohol 13 % Vol, Restzucker 2 g/L, Säure 5,8 g/L
- Begleiter zur Wild, dunkles Fleisch, Kurzgebratenes

je Sorte 0,2 l € 6,00 / 0,75 l € 19,50

