

# Speisen

## Flammkuchen

- „Klassik“ - mit Speck und Zwiebeln 11,50 €
- „Vegetarisch“ – mit Tomaten, Oliven, Mozzarella u. Zwiebeln 13,00 €
- „Picante“ – mit Lauch, Paprika, Ziegenkäse und Zwiebeln 13,50 €
- „Deftig“ – mit Salamiwürfeln, Peperoni und Zwiebeln 13,50 €
- „De Luxe“ – mit Räucherlachsstreifen und roten Zwiebeln 15,00 €
- „Spanisch“ – mit Zwiebeln, Mozzarella u. Serrano-Schinken 14,50 €

## Hauseigene Spezialitäten

- Hühner-Frikassee mit Leipziger Allerlei und Reis 14,00 €
- Hühner-Nudel-Topf – mit Weißbrot 9,50 €
- Chilli-con-Carne (ca. 600 gr.) – mex. Art - mit Weißbrot 9,50 €
- Deftiger Linseneintopf mit Kochwurst 9,50 €

## Bratkartoffeln

- Hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln – dazu wahlweise
  - 3 Spiegeleier 10,90 €
  - Bayrischer Leberkäse 12,90 €
  - 4 kleine Rostbratwürstchen 12,90 €
  - Haumachersülze mt Zwiebeln 14,90 €
  - Bremer Knipp mit Gewürzgurke 14,90 €
  - Matjesfilets<sup>2</sup> und Zwiebeln 18,50 €
  - Schnitzel „Wiener Art“ (wahlw. Schwein od. Huhn) 17,90 €
  - Schnitzel „Jäger Art“ mit Champignonsauce (s.o.) 20,50 €

## Klassisches

- Mettwurst-, Schinken- oder Käsebrod (milder Schnittkäse) 8,90 €
- Bremer Knipp mit Brod und Apfelmus<sup>3</sup> 9,50 €
- Hausmachersülze und Zwiebeln – dazu Brod und Butter 9,50 €
- Matjesfilets<sup>2</sup> und Zwiebeln – dazu Brod und Butter 12,50 €

## Suppen (ca. 600 ml / Teller)

- Cremige Erbsen-Suppe (veg.) 7,00 €
- Karotten-Ingwer-Suppe mit Schmand u. Mandeln (veg.) 7,00 €

...auf Wunsch reichen wir zu den Suppen auch Wiener Würstchen (45 g) 1,50 €  
...zu den Suppen servieren wir getoastetes Weißbrot

2=Konservierungsstoff, 3=Antioxidationsmittel, 8=Süßungsmittel

# Speisen

## Für unsere kleinen Gäste:

- 2 Stck. Mini-Pizzen mit Tomatensauce und wahlweise:
  - Salami u. Käse
  - Kochschinken u. Käse
  - Frischem Gemüse u. Käse (veg.) 8,00 €
- Nudeln mit Bolognese-Sauce (rein Rind) 9,50 €
- 4 kleine Rostbratwürstchen mit Weißbrot 8,00 €
- 3 kleine Wiener Würstchen mit Weißbrot 6,00 €

## Kuchen:

- In unserem Kuchenbuffet finden Sie ein wechselndes Angebot an hausgemachten Blechkuchen. Bei Interesse an „Süßem“ zögern Sie bitte nicht unsere Servicekräfte nach dem aktuellen Tagesangebot zu fragen.

Blechkuchen	3,50 €
Sahne	1,00 €

---

Liebe Gäste,

... wir möchten wir Sie gerne über unsere „Philosophie“ zum Thema  
,Speisen und Produkte‘ informieren....

- *Wir verarbeiten Fleisch- und Wurstwaren der Fleischerei Thamm aus Hambergen – hier wird noch hausgeschlachtet und es werden ausschließlich Tiere aus der Region verarbeitet. Die Fleischerei Thamm hat die Zulassung zur eigenen Schlachtung (Zulassungs-Nr.: EU NI 10867).*
- *Unser Obst und Gemüse beziehen wir frisch über einen lokalen Großhändler, der – soweit möglich – Produkte aus der Region bzw. aus Deutschland anbietet.*
- *Wir verzichten auf den Einsatz von Zusatzstoffen und Aromen und nutzen keine Convenience-Produkte bei der Zubereitung unserer Speisen.*
- *Unsere Suppen und Saucen werden auf der Basis von hausgekochten Fonds gefertigt.*
- *Für unsere Schnitzel verwenden wir ausschließlich Schweinefilet um eine gleichbleibend hohe Qualität gewährleisten zu können.*
- *Das Schmalz für unsere Bratkartoffeln lassen wir selber aus (Griebenschmalz).*
- *Der Teig für unsere Flammkuchen wird von uns mit frischer Hefe selbst hergestellt.*
- *Unsere Blechkuchen sind alle hausgebacken.*