

## Liebe Gäste...

Wir heißen Sie in unserem Hause **Herzlich Willkommen** und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und einen **guten Appetit**.

Mit einer sorgfältig geführten **heimischen Küche** und unserem **freundlichen Service**, wollen wir dazu beitragen, dass Sie uns stets in guter Erinnerung behalten.

### Wir über uns

In unserer Küche verarbeiten wir ausschließlich **deutsches Qualitätsfleisch**.

Für frische ländliche Produkte greifen wir auf Produkte aus dem **Hofladen Korengel** zurück.

Selbst das Salz an der Suppe liefert uns der

**Bauer Salz-Vogel aus Lütgenrode**

Das Wildbret für uns erlegt der **Jäger hinterm Hof**.

Für gute Säfte haben wir **Beckers Bester nebenan**.

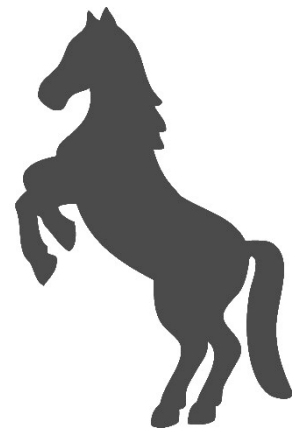
Für Gesellschaften, Familien-, und Betriebsfeiern bis ca. 200 Personen stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung.

- Eventscheune 45-150 Personen mit Zeltanbau bis zu 400 Personen
- Restaurant bis 120 Personen
- Kegelbahn bis 30 Personen
- Banketträume bis zu 160 Personen
- Cateringservice für bis zu 3000 Personen
- 

Für Ihre **Veranstaltungen** haben

wir ein umfangreiches Menüprogramm zusammengestellt,

aus dem Sie sich Ihr eigenes Menü zusammenstellen können.



## Suppen

**Frittatensuppe (a,c,g,i)** 7,90€  
Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

**Französische Zwiebelsuppe (a,c,g,i)** 8,00€  
mit Croûtons und Käse überbacken

**Gin Tomatencremesuppe (a,c,g,i)** 8,00€  
mit Mandelsahnehaube

## Vorspeisen

**Carpaccio vom Rinderfilet (a,g)**  
mit Champignons, Hartkäsefetzen  
und Pfefferkorn-Mischung 16,90€

**„Bruschetta“ (a,g)**  
Baguette mit Tomatenwürfeln und frischen Kräutern  
2 Scheiben 4,90€  
3 Scheiben 7,20€

**3 gebratenen Garnelen (c,g,d,2,7)** 12,00€  
mit Knoblauchbaguette

### VORSPEISEN VARIATION

á la Sachsenross

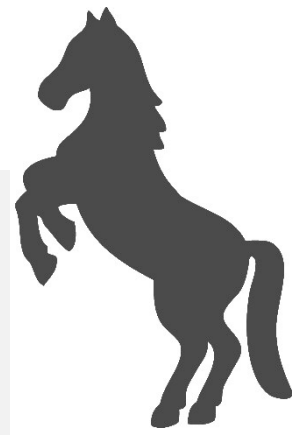
ab 2 Personen

Antipasti Auswahl, Tomate Mozzarella

Bruschetta, Carpaccio vom Rind und Lachs

Baguette

13,20€ pro Person



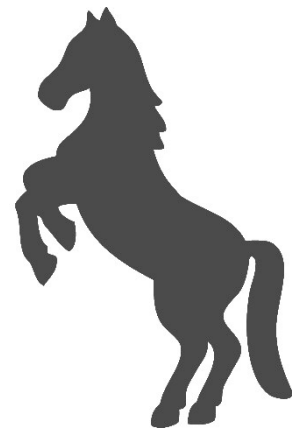
## Luftig, locker, knackig ... unsere Salate

<b>"Fitness Teller"</b> (a,g,h)	19,00€
Schweinelendchen an Baguette im Salatrand, mit frischem Obst garniert	
<b>"Riesensalatteller"</b>	
mit Ei, Käse und Schinken (c,g,2,7)	12,00€
mit Graved Lachs (c,g,d,2,7)	17,00€
mit gebratenen Garnelen (c,g,d,2,7)	22,00€
<b>"Backhendlsalat"</b> (a,c,g)	18,00€
knackige Salate mit gebackenen Putenbruststreifen, Preiselbeeren, Butter und Baguette	

## Unsere Schnitzel vom Schweinerücken, altbekannt und lecker ...!

<b>Jägerschnitzel nach Art des Hauses</b> (a,c,g,8)	20,50€
mit frischen Champignons „Jäger Art“, bunter Salatteller und Pommes frites	
<b>Paprikaschnitzel mit pikanter Soße</b> (a,c,e,g,8)	20,50€
Salatteller und Pommes frites	
<b>Knuspriges „Gärtnerin Schnitzel“</b> (a,c,g,2)	20,90€
bunten Gartengemüsen und Röstkartoffeln	
<b>„Tiroler Schnitzel“</b> (a,c,g,8,2)	21,90€
knuspriges Schnitzel mit Speck und Käse überbacken, bunten Salat und Röstkartoffeln	
<b>„Holsteiner-Schnitzel“</b> (a,c,g,d,2,7)	21,90€
knuspriges Schnitzel mit Spiegelei, Sardelle und Schinken, buntem Salat und Röstkartoffeln	

Siehe „Lebensmittelunverträglichkeiten“ auf der letzten Seite



## Vegetarisch

„Veggie-Burger“ (a,c,g) 19,00€

Gemüse Patty, Käse, Blattsalat, Gurke, dazu Kartoffelecken

„Knusprig gebackene mediterrane Reisbällchen“ 18,00€

auf Ratatouille dazu Korianderkartoffeln (a,c,g)

Gegrillte Zucchini „Café de Paris“ (a,g) 17,00€

mit Kräuterbutter überbacken,

dazu Blattsalat und Röstitaler

Gemüseschnitzel auf Cremechampignons (a,g) 18,00€

mit Champignonrahm,

Röstitaler dazu bunte Salate

## Vegan

Geschichtete Rösti 19,90€

mit Gemüse an Tomatensoße

Gefüllte Paprikaschoten 17,00€

mit Quinoa mit Tomatensoße

„Reisköttbullar“ 16,00€

mit Grillgemüse und Sweet-Chili soße

## Aus der Nudelecke

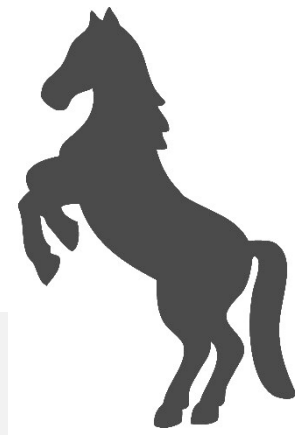
„Pesto Bandnudeln“ (a,h)

Tomatenwürfeln und Mozzarella überbacken 14,00€

und Putenbruststeifen (a,h) 17,00€

Gegrillte Riesengarnelen (a,b,h) 24,00€

auf einem Bett von Bandnudeln mit Kardinalsoße dazu Blattsalate



## Wild

Geschmorte Wildschweinkeule 24,50€

„Förster Liesel“ (a,c,g,8,2)

mit Cremesteinpilzen und Preiselbeerapfel,  
dazu Rosenkohl und Serviettenknödel

„Förstertopf“ (a,c,g,8,2) 23,90€

Herzhaftes Wildgulasch mit Waldpilzen,  
Preiselbeerapfel, Rotkohl und Spätzle

## Spezialitäten vom Grill ...

Putenbrustfilet am Spieß "Bombay" (a,c,e,g,i,2) 22,00€

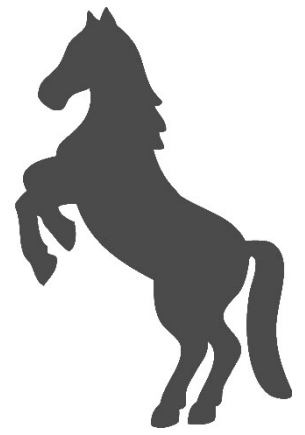
auf mildem Curryrahm, mit gebackenen Mandelfrüchten  
Blattsalat und Butterreis

Schweinemedallions „Café de Paris“, (a,g,i,f) 24,00€

im Speckmantel gebraten, mit Grilltomate, Kräuterbutter  
Sahnemeerrettich, Butterbohnen und Bratkartoffeln

Beefburger „Sachsenross“ (a,g,i,f) 20,50€

Käse, Tomaten, Gurke, Bacon  
dazu Farmerkartoffeln und Krautsalat



## Unsere kernigen Steaks

Original "Wiener Rostbraten" (a,g,i,f) 24,90€  
mit knackigen Röstzwiebeln,  
frischem Salat und Bratkartoffeln

### Gegrilltes Rumpsteak "Haushofmeister Art"

mit Grilltomate, Champignons und gebratenen Zwiebeln (a,g,i,f)  
dazu Kräuterbutter, frischer Salat und Pommes frites

200 Gramm 30,00€

300 Gramm 35,90€

### Mexikanisches Pfefferfiletsteak (a,g,i,2)

in Champignon-Paprika-Pfefferrahmsoße,  
mit Grilltomate, Bohnenbündchen und Bratkartoffeln

200 Gramm 33,70€

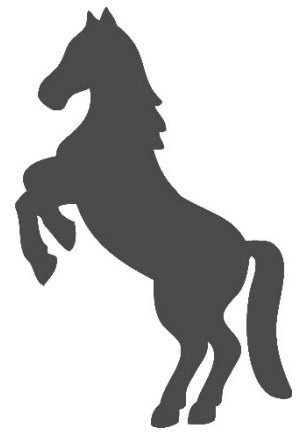
300 Gramm 39,90€

### „Sachsenross“ Filetsteak (a,c,g,i,f,2)

mit Zwiebelecken, Kräuterbutter  
Salatteller und Bratkartoffeln

200 Gramm 33,70€

300 Gramm 39,90€

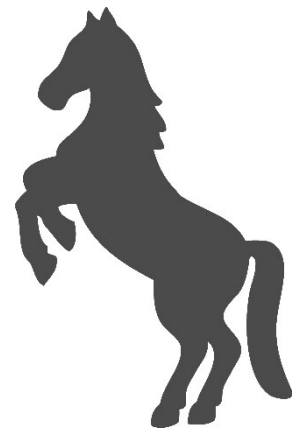


## Aus Neptuns Reich bieten wir Ihnen ...

<b>Gebratener Kabeljau</b> mit Kräuterbutter überbacken warmer Gurkensalat (a,d,2) mit frischem Dill und Bratkartoffeln	<b>23,00€</b>
<b>Gebratenes Lachsmedaillon</b> (a,b,d,g,i,8) mit Shrimps und Riesengarnele in Kardinalsoße, dazu Blattsalate und Butterreis	<b>23,90€</b>
<b>Matjes-Filet "Hausfrauen Art"</b> (d,g,2) mit Gurken, Zwiebeln und Äpfel in Schmand Soße, Blattsalat und Salzkartoffeln	<b>18,50€</b>
<b>Fischplatte "Neptun"</b> (d,g,e,2) Matjes-, Lachs- und Forellenfilet, (kalt) mit Senf-Dill-Soße und Sahnemeerrettich, dazu marinierte Bohnen und Bratkartoffeln	<b>21,00€</b>

## Unsere fangfrischen Forellen

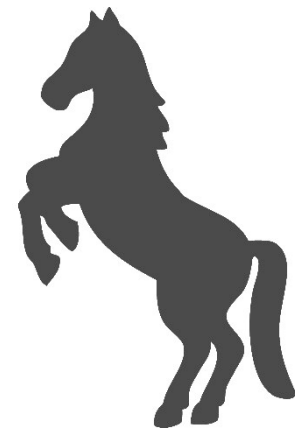
<b>Fangfrische Regenbogenforelle "blau"</b> (d,i,g,e,2) mit zerlassener Butter, Sahnemeerrettich, knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln	<b>24,90€</b>
<b>Fangfrische Regenbogenforelle "Müllerin"</b> (d,i,g,e,2) in brauner Butter, mit Zitronenecke, knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln	<b>24,90€</b>
<b>Fangfrische Regenbogenforelle</b> in Mandelbutter(d,i,g,h,e,2) mit knackigen Blattsalaten und Salzkartoffeln	<b>25,90€</b>



## Snacks und andere Leckereien ...

<b>Hausgemachtes Schaschlik</b>	<b>12,50€</b>
mit Weißbrot (a,f,i)	
mit Pommes frites	<b>14,50€</b>
<b>Bauernfrühstück (c,e,7)</b>	<b>12,00€</b>
Bratkartoffeln mit Ei, Schinken und Gewürzgurke	
<b>"Strammer Max"(a,c,g,7)</b>	
mit luftgetrockneter Mettwurst und Spiegeleiern	<b>12,00€</b>
oder Schinken und Spiegeleiern	<b>13,50€</b>

Alle Preise inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer



## Sie leiden an einer Lebensmittelunverträglichkeit?

Bitte informieren Sie vor Ihrer Essenbestellung unbedingt unser Servicepersonal. Dies kann Sie individuell beraten.

### Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff oder Nitratpökelsalz
- 3 mit Antioxydationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweis
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel(n)
- 12 Phenylalaninquelle
- 13 gewachst

### Allergene:

- a Glutenhaltige Getreide und deren Erzeugnisse
- b Krebstiere und deren Erzeugnisse
- c Eier und deren Erzeugnisse
- d Fisch und deren Erzeugnisse
- e Erdnüsse und deren Erzeugnisse
- f Soja und deren Erzeugnisse
- g Milch und deren Erzeugnisse
- h Schalenfrüchte und deren Erzeugnisse,
- i Sellerie und dessen Erzeugnisse
- j Senf und dessen Erzeugnisse k Sesamsamen und deren Erzeugnisse l Schwefeldioxid / Sulfid und dessen Erzeugnisse
- m Lupinen und deren Erzeugnisse
- n Weichtiere und deren Erzeugnisse