

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b>	<b>8,50 €</b>
mit Juliennegemüse, Kräuterflädle und Markklößchen	
<b>Kartoffel-Pastinaken-Suppe</b>	<b>6,50 €</b>
mit Kräutercröutons	
<b>Soljanka im Löwenköpfchen</b>	<b>6,50 €</b>
mit Kassler, Crème fraîche und rustikalem Bauernbrot (Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)	

## Kleine Gerichte & Vorspeisen

<b>Anti Pasti „vegetarisch“</b>	<b>13,70 €</b>
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Cocktailtomaten und Baby-Mozzarella und Oliven (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	
<b>Gemischte „Anti Pasti“ Platte</b>	<b>15,50 €</b>
gegrilltes und mariniertes Gemüse, Balsamico-Champignons und Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Tomate Mozzarella, Carpaccio, Parmaschinken & italienische Salami, Oliven und Brotkorb (Milcherzeugnisse, Senf, Sulfite)	
<b>Geschmorrte Geflügelleber</b>	<b>11,50 €</b>
mit roten Zwiebeln In Preiselbeer-Balsamico-Sauce und gebratenen Polenta Talern (Milcherzeugnisse Sulfite)	

## Salate

<b>Salatkomposition mit Ziegenkäse im Parmaschinken-Mantel</b>	<b>14,20 €</b>
und gebackener Rote Beete mit Zitronen-Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)	
<b>Fitness-Salat mit Früchten und gegrillter Hähnchenbrust</b>	<b>16,80 €</b>
gegrillte Hähnchenbrust an einer Salatkomposition mit, Cocktailtomaten, Gurken, Paprika, Früchte der Saison mit Zitronen Honig-Senf-Vinaigrette (Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)	

## Vegetarische Hauptgerichte

- Gemüse der Saison und Risolée kartoffeln** **12,90 €**  
in der Pfanne mit Kräutern und Gewürzen geschwenkt  
mit Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse)
- Klausen-Burger mit Ziegenkäse im Sesammantel,** **15,90 €**  
gebackener Rote Beete, Rucola und Feigensenf-Dressing  
und Rotkrautsalat am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Superfood-Gemüsebrätlinge mit Kichererbsen,** **13,80 €**  
Möhren und Fetakäse auf Kräuterpesto am Salatbouquet mit Zitronen-  
Honig-Senf-Vinaigrette und Kräuterquark zum Dippen.  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

## Hauptgerichte mit Fisch

- Gegrilltes Lachsfilet (200g)** **21,50 €**  
am Salatbouquet mit Risolée kartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- Welsfilet in der Senfschrotkruste** **20,50 €**  
auf Dijonsensauce mit gebackener Rote Beete und Kartoffelplätzchen  
am Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe, Gluten)

## Hauptgerichte mit Fleisch

- „Der Klausen-Burger“ (180g)** **16,50 €**  
mit feinstem Rinderhackfleisch mit Tomate, Gewürzgurke, Gouda, roten  
Zwiebeln, Rucola und Risolée kartoffeln mit Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)
- ½ frische Oldenburger Ente „Orange“** **28,40 €**  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen  
auf Orangensauce



**Hähnchenbrust in fruchtiger Kokos-Mango-Sauce** 18,50 €  
mit roter Paprika und Frühlingslauch am Salatbouquet mit  
Risoléekartoffeln und Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse, Senf)

**Geschmorte Rinderbäckchen** 18,50 €  
In Rotweinjus mit Marktgemüse der Saison  
und Serviettenknödeln

**Hirschbraten in Cranberry-Pfifferling Sauce** 21,50 €  
mit Marktgemüse der Saison und Serviettenknödel

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb** 24,50 €  
mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Preiselbeermarmelade am  
Salatbouquet  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

**Argentinisches Rumpsteak**  
am Salatbouquet mit Risoléekartoffeln, Kräuterquark und Kräuterbutter  
(Milcherzeugnisse, Senf, Konservierungsstoffe)

200 g	26,50 €
250 g	30,50 €
300 g	34,50 €

### **Auf Vorbestellung:**

**Eine ganze Gans (für 4-5 Personen) ca. 5,2 kg** 140,00 €  
mit leckerer Sauce, Rotkohl, Grünkohl und Kartoffelklößen

**Bitte mindestens 1 Woche im Voraus bestellen!!! Wir bereiten die Gans, ganz frisch für Sie zu.**



und unsere Klassiker ...

**„Die Currywurst“**

**11,90 €**

Zwei Currywürste im Darm mit Risoléekartoffeln und Kräuterquark  
(Milcherzeugnisse, Konservierungsstoffe)

**„Das Theaterabendbrot“**

**13,20 €**

Rustikale Bauernbrote, reichhaltig belegt  
mit Wurst und Käse, dazu ein Spiegelei und Gewürzgurke  
(Gluten, Konservierungsstoffe, Milcherzeugnisse)

**Der süße Abschluss**

**Tiramisu**

**3,50 €**

im Weckgläschen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)

**Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern**

**7,50 €**

mit Vanilleeis und Früchten  
(Milcherzeugnisse, Gluten)

**Dessertvariation zum Naschen**

**12,50 €**

Das Dessert zum Teilen  
(Milcherzeugnisse, Gluten, Konservierungsstoffe)