ABENDKARTE

VORSPEISEN

Stenumer „Hochzeitssuppe“
mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel, dazu Baguette
kleine Tasse ..... 5,90 €
große Tasse ..... 8,40 €

hausgemachtes Bärlauchcremesüppchen
mit gebratener Garnele und Chili, dazu Baguette
kleine Tasse ..... 5,90 €
große Tasse ..... 7,60 €

veganes Tomatencremesüppchen
garniert mit Kernen und Petersilie, serviert mit Baguette
kleine Tasse ..... 5,40 €
große Tasse ..... 6,90 €

HAUPTGERICHTE

Pulled Pork Burger ..... 20,50 €
mit gegrillten Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur, dazu Pommes

veganer Soja-Beef-Burger ..... 21,50 €
mit geschmorrten Zwiebeln, Pesto und Salatgarnitur, dazu Pommes

Flammkuchen „Elsässer Art“ ..... 13,90 €
mit Speck- und Zwiebelwürfel, garniert mit Rucola

gebratenes Schweineschnitzel ..... 21,50 €
in Kräuterpanade, serviert mit geschmorrten Zwiebeln, Röstkartoffeln und Salat

gebratene Rinderleber ..... 20,30 €
mit Burgundersauce, serviert mit Kartoffelstampf, Apfel-und Zwiebelspalten

gebratener Leberkäse ..... 17,50 €
serviert mit geschmorrten Zwiebeln, zwei Spiegeleiern und Butterdrillingen, dazu Salat

geschmortes Wildragout ..... 23,90€
mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Preiselbeerrahm,
dazu Kräuterschmand und Butterspätzle

gebratenes Schweinefilet ..... 23,90 €
im Salbei-Speckmantel, an Bärlauchrahm, serviert mit hausgemachter Gnocchipfanne
und buntem Gemüse

gebratenes Roastbeef vom Angusrind ..... 30,90 €
mit Tymianjus, serviert mit gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse
und Kartoffelkroketten

geschmorte Rinderroulade ..... 25,40 €
an Pfeffersauce, serviert mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

gebratenes Lachsfilet ..... 24,20 €
mit Kräuterrahm, an frischem Blattspinat und Cherrytomaten

Zanderfilet in Maisgrieß gebraten ..... 24,70 €
serviert mit Spargel-Champignongemüse und Petersilienkartoffeln

ABENDKARTE

ABENDKARTE

großer Salatteller ..... 14,90 €
mit Feta, gebratenen Champignons, einem hausgemachten Dressing,
dazu servieren wir Baguette und Butter
zzgl. gebratenen Räuchertofustreifen ..... 17,90 €
zzgl. mit veganen Falafelbällchen ..... 17,90 €
zzgl. Kikok-Hähnchenbruststreifen ..... 21,90 €
zzgl. Rindfleischstreifen (140g) ..... 24,90 €

vegetarisch gebackene Risottobällchen ..... 17,90€
auf Tomaten-Auberginengemüse, dazu Bärlauchpesto und Baguette

Bremer Knipp (Hackgrütze) ..... 15,90 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und 2 Spiegeleiern

große Currywurst vom Offenstall ..... 14,40 €
mit hausgemachter Currysauce und Pommes

DESSERT

kleine Käseauswahl ..... 9,30 €
serviert mit Preiselbeeren, Meerrettich und frischem Obst,
dazu hausgebackenes Baguette

gebackenes Schokoküchlein im Glas ..... 7,20 €
garniert mit Staubzucker und frischen Früchten

heißer Waldfruchtcrumble ..... 6,90 €
überbacken mit Keksteig und Zimt, serviert mit zartschmelzendem Vanilleeis

Spargelcremesuppe
kleine Tasse
6,80 €

Spargelcremesuppe
großer Teller
8,90 €

1 Pfund Spargel
mit Schweineschnitzel
vom Offenstall
Sauce Hollandaise, Buttersauce
und geschabten Kartoffeln
32,90 €

1 Pfund Spargel
mit rohem Kernschinken
Sauce Hollandaise, Buttersauce
und geschabten Kartoffeln
32,90 €

MENU

STARTER

Stenum ,,wedding soup”
with meatballs, egg custard, cauliflower and asparagus, served with baguette
small cup ..... 5,90 €
big cup ..... 8,40 €

homemade wild garlic cream soup
with fried shrimp and chili, served with baguette
small cup ..... 5,90 €
big cup ..... 7,60 €

vegan tomato cream soup
garnished with seeds and parsley, served with baguette
small cup ..... 5,40 €
big cup ..... 6,90 €

MENU

MAIN DISHES

pulled Pork Burger ..... 20,50 €
with grilled onions and small salad garnish, with fries

vegan Soy Beef Burger ..... 21,50 €
with braised onions, Pesto and small salad garnish, with fries

tarte ,,Elsässer Style” ..... 13,90 €
with bacon and diced onions, served with arugula

pork schnitzel from the open barn ..... 21,50 €
in herb breading, with braised onions and roasted potatoes, served with salad

fried beef liver ..... 20,30 €
with burgundy sauce, served with mashed potatoes, apple and onion wedges

fried ,,Leberkäse” ..... 17,50 €
served with braised onions, two fried eggs, small potatoes in butter, served with salad

braised game meat ragout ..... 23,90 €
with pepper, onions and mushrooms in cranberry sauce,
served with herbal sour cream and butterspätzle

fried pork fillet ..... 23,90 €
wrapped in sage and bacon, with wild-garlic-cream served with homemade gnocchi pan and mixed vegetables

fried Angus roast beef ..... 30,90 €
with thyme sauce, fried mushrooms and onions, served with croquettes

braised beef roulade ..... 25,40 €
with black pepper sauce, red apple cabbage and parsley potatoes

roasted salmon filet ..... 24,20 €
with herb cream, fresh leaf spinach and cherry tomatoes

pike-perch filet roasted in corn semolina ..... 24,90 €
served with asparagus, mushrooms and parsley potatoes

MENU

large salad plate ..... 14,90 €
with feta, fried mushrooms and homemade dressing,
we serve this with baguette and butter
with fried smoked tofu strips..... 17,90 €
with vegan falafel balls..... 17,90 €
with Kikok chicken breast strips..... 21,90 €
with beef strips (140g) ..... 24,90 €

Vegetarian baked risotto balls.....17,90 €
with tomato and eggplant vegetables with wild garlic pesto and baguette

„Bremer Knipp” ..... 15,90 €
minced groats with fried potatoes, pickles and two fried eggs

large „Currywurst” from the open barn..... 14,40 €
with homemade curry sauce and fries

DESSERT

small selection of cheese ..... 9,30 €
with cranberries, horseradish and fresh fruits, served with homemade baguette

baked chocolate cake ..... 7,20 €
with powdered sugar and fresh fruits

hot forest fruit crumble ..... 6,90 €
topped with biscuit dough and cinnamon, served with vanilla ice-cream

Asparagus cream soup
small cup
6,80 €

Asparagus cream soup
big cup
8,90 €

1 pound asparagus
with pork schnitzel
Sauce Hollandaise, butter sauce
and potatoes
32,90 €

1 pound asparagus with cured
ham
Sauce Hollandaise, butter sauce
and potatoes
32,90 €