

ABENDKARTE



VORSPEISEN

Stenumer „Hochzeitssuppe“

mit Fleischbällchen, Eierstich, Blumenkohl und Spargel, dazu Baguette
kleine Tasse 5,60 €
große Tasse 7,90 €

frühlingshafte Bärlauchcremesüppchen (vegan)

serviert mit hausgemachtem Baguette
kleine Tasse 5,50 €
großes Tasse 7,60 €

hausgemachte Spargelcremesuppe (vegan)

mit frischem Spargel, garniert mit frischen Kräutern, mit Baguette
kleine Tasse 5,50 €
große Tasse 7,60 €



HAUPTGERICHTE

Pulled Pork Burger (mit hausgebackenem Burger Bun) 20,70 €
mit gegrillten Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur, dazu Pommes

veganer Soja-Beef-Burger (mit hausgebackenem Burger Bun) 21,30 €
mit geschmorten Zwiebeln, Pesto und Salatgarnitur, dazu Pommes

gebratenes Rumpsteak vom Angusrind 30,90 €
an einer weißen Pfeffersauce, serviert mit Grillgemüse und Kartoffelwedges

Steakteller..... 27,70 €
mit Rumpsteak, Schweinefilet und Kikok-Hähnchenbrustfilet in der Gusspfanne,
mit Sauce Hollandaise, Speckbohnengemüse und Bratkartoffeln

gebratenes Kikok-Hähnchenbrustfilet..... 24,20 €
serviert mit einer leichten Weißweinrahmsauce,
gebratenem grünen und weißem Spargel und Rote Beete Gnocchi,

geschmorte Rinderroulade 26,30 €
mit Pfeffersauce, Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln

gebratenes Schweineschnitzel..... 22,30 €
mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und einem Beilagensalat

gebratenes Lachsfilet 24,90 €
serviert mit einer Kurkumasauce, auf grünem Spargel mit Basmatireis

Pasta-Pfanne mit frisch gebratenen Knoblauchgarnelen 25,80 €
mit Cherrytomaten und Spinat in Rahmsauce, verfeinert mit frischen Kräutern

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

große Currywurst vom Offenstall 14,90 €
mit hausgemachter Currysauce und Pommes

ABENDKARTE

ABENDKARTE



1 Pfund frischer Stangenspargel	27,50 €
serviert mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	
zzgl. Schweineschnitzel vom Offenstall	31,90 €
zzgl. gebratenes Lachsfilet	33,90 €
zzgl. geräucherter Schinken	31,90 €

großer Salatteller.....	14,90 €
mit Feta, gebratenen Champignons, einem hausgemachten Dressing,	
dazu servieren wir Baguette und Butter	
zzgl. Soja Beef Patty	19,50 €
zzgl. Kikok-Hähnchenbruststreifen	21,50 €
zzgl. Roastbeefstreifen	24,50 €

vegane Gemüsebowl	16,90 €
mit gegrilltem Gemüse, Basmatireis, Salate der Saison,	
dazu servieren wir Baguette und Butter	
zzgl. Soja Beef Patty	21,50 €
zzgl. Kikok-Hähnchenbruststreifen	23,90 €
zzgl. Roastbeefstreifen	26,90 €

DESSERT

Crème brûlée 7,20 €
karamellisiert mit braunem Rohrzucker, dazu frische Früchte und Minze
garniert mit Staubzucker und Schokoraspeln

Himbeer- Schokoladen-Parfait..... 7,50 €
mit frischen Früchten und Beeren umlegt

heißer Waldfruchtcrumble..... 7,30 €
überbacken mit Keksteig,
serviert mit zartschmelzendem Vanilleeis



STARTER

Stenum „wedding soup”

with meatballs, egg custard, cauliflower and asparagus, served with baguette

small cup 5,60 €

big cup 7,90 €

wild garlic cream soup (vegan)

served with homemade baguette

small cup 5,50 €

big cup 7,60 €

homemade asparagus cream soup (vegan)

with fresh asparagus, garnished with fresh herbs, served with baguette

small cup 5,50 €

big cup 7,60 €



MAIN DISHES

Pulled Pork Burger (with homemade burger bun) 20,70 €
with grilled onions and a small salad garnish, served with fries

vegan Soy Beef Burger (with homemade burger bun) 21,30 €
with braised onions, pesto and small salad garnish, served with fries

fried Angus rump steak 30,90 €
with a white pepper sauce, served with grilled vegetables
and potato wedges

steak plate 27,70 €
with rump steak, pork tenderloin, and Kikok chicken breast fillet in a iron pan,
served with hollandaise sauce, bacon green beans, and fried potatoes

Pan-seared Kikok chicken breast fillet 24,20 €
served with a light white wine cream sauce,
sautéed green and white asparagus, and beetroot gnocchi

braised beef roulade 26,30 €
with pepper sauce, apple red cabbage, and parsley potatoes

pork schnitzel from the open barn 22,30 €
in breading, with mushroom cream sauce, fried potatoes and salad

roasted salmon filet 22,90 €
Served with a turmeric sauce, on green asparagus with basmati rice

Pasta pan with freshly pan-fried garlic prawns 25,80 €
with cherry tomatoes and spinach in a cream sauce, refined with fresh herbs

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

large „Currywurst“ from the open barn 14,90 €
with homemade curry sauce and fries

MENU



1 pound of fresh asparagus.....	27,50 €
served with hollandaise sauce and boiled potatoes	
zzgl. Pork schnitzel from free-range pigs	31,90 €
zzgl. Pan-seared salmon fillet.....	33,90 €
zzgl. Smoked ham.....	31,90 €
 large salad plate	14,90 €
with feta, fried mushrooms and homemade dressing,	
we serve this with baguette and butter	
with soy beef patty	19,50 €
with Kikok chicken breast strips.....	21,50 €
with roast beef strips	24,50 €
 vegan vegetable bowl	16,90 €
with grilled vegetables, basmati rice, seasonal salads,	
we serve this with baguette and butter	
with soy beef patty	21,50 €
with Kikok chicken breast strips.....	23,90 €
with roast beef strips	26,90 €

DESSERT

Crème brûlée	7,20 €
caramelized with brown cane sugar, fresh fruit and mint	
garnished with powdered sugar and chocolate shavings	
 raspberry chocolate parfait.....	7,50 €
with fresh fruits and surrounded by berries	
 hot forest fruit crumble	7,30 €
topped with biscuit dough and cinnamon, served with vanilla ice-cream	