



## 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..... 7,90 €

### **veganes Tomatencremesüppchen**

garniert mit Kernen und Petersilie, serviert mit Baguette

kleine Tasse ..... 5,40 €

große Tasse..... 7,90 €



## HAUPTGERICHTE

<b>Pulled Pork Burger</b> .....	20,50 €
mit gegrillten Zwiebeln und kleiner Salatgarnitur, dazu Pommes	
<b>veganer Soja-Beef-Burger</b> .....	21,50 €
mit geschmorrtten Zwiebeln, Pesto und Salatgarnitur, dazu Pommes	
<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b> .....	13,90 €
mit Speck- und Zwiebelwürfel, garniert mit Rucola	
<b>gebratenes Schweineschnitzel</b> .....	21,90 €
in Kräuterpanade, mit Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salat	
<b>gebratener Leberkäse</b> .....	20,30 €
serviert mit geschmorten Zwiebeln, zwei Spiegelei und Butterdrillingen, dazu Salat	
<b>Steakteller</b> .....	25,20 €
mit Rumpsteak, Schweinefilet und Kikok-Hähnchenbrustfilet in der Gusspfanne, serviert mit Speck-Bohngengemüse und Bratkartoffeln, dazu hausgemachte Aioli	
<b>geschmorrttes Wildragout</b> .....	24,40 €
mit Paprika, Zwiebeln und Champignons in Preiselbeerrahm, dazu Kräuterschmand, Rotkohl und Butterspätzle	
<b>Sparerips</b> .....	25,60 €
an buntem Grillgemüse, verfeinert mit frischen Kräutern, dazu Kartoffelwedges, BBQ-Sauce und Salat	
<b>gebratenes Roastbeef vom Angusrind</b> .....	30,90 €
mit Tymianjus, serviert mit gebratenem Champignon-Zwiebelgemüse und Kartoffelkroketten	
<b>geschmorrte Rinderroulade</b> .....	25,40 €
an Pfeffersauce, serviert mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln	
<b>gebratenes Lachsfilet</b> .....	24,50 €
mit Kräuterrahm, an frischem Blattspinat und Cherrytomaten	
<b>Zanderfilet in Maisgrieß gebraten</b> .....	25,70 €
serviert mit Spargel-Champignonngemüse und Petersilienkartoffeln	

ABENDKARTE



<b>großer Salatteller</b> .....	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 €
 <b>vegetarisch gebackene Risottobällchen</b> .....	17,90 €
auf Tomaten-Auberginengemüse, dazu Bärlauchpesto und Baguette	
 <b>Bremer Knipp (Hackgrütze)</b> .....	15,90 €
mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und zwei Spiegelei	
 <b>große Currywurst vom Offenstall</b> .....	14,60 €
mit hausgemachter Currysauce und Pommes	

## DESSERT

<b>kleine Käseauswahl</b> .....	9,30 €
serviert mit Preiselbeeren, Meerrettich und frischem Obst, dazu hausgebackenes Baguette	
 <b>gebackenes Schokoküchlein im Glas</b> .....	7,20 €
garniert mit Staubzucker und frischen Früchten	
 <b>heißer Waldfruchtcrumble</b> .....	7,20 €
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 €**



## 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 ..... 7,90 €

### **vegan tomato cream soup**

garnished with seeds and parsley, served with baguette

small cup ..... 5,40 €

big cup ..... 7,90 €



## MAIN DISHES

<b>pulled Pork Burger</b> .....	20,50 €
with grilled onions and small salad garnish, with fries	
<b>vegan Soy Beef Burger</b> .....	21,50 €
with braised onions, Pesto and small salad garnish, with fries	
<b>tarte „Elsässer Style“</b> .....	13,90 €
with bacon and diced onions, served with arugula	
<b>pork schnitzel from the open barn</b> .....	21,90 €
in herb breading, with mushroom cream sauce, fried potatoes and salad	
<b>fried „Leberkäse“ (meatloaf)</b> .....	20,30 €
served with braised onions, two fried eggs, small potatoes in butter, served with salad	
<b>steak plate</b> .....	25,20 €
with rump steak, pork fillet and Kikok chicken fillet in a cast iron pan, served with bacon-bean vegetables, fried potatoes and homemade aioli	
<b>braised game meat ragout</b> .....	24,40 €
with pepper, onions and mushrooms in cranberry sauce, served with herbal sour cream, red cabbage and butterspätzle	
<b>Sparerips</b> .....	25,60 €
served on vegetables, refined with fresh herbs, potato wedges, BBQ sauce and salad	
<b>fried Angus roast beef</b> .....	30,90 €
with thyme sauce, fried mushrooms and onions, served with croquettes	
<b>braised beef roulade</b> .....	25,40 €
with black pepper sauce, red apple cabbage and parsley potatoes	
<b>roasted salmon filet</b> .....	24,50 €
with herb cream, fresh leaf spinach and cherry tomatoes	
<b>pike-perch filet roasted in corn semolina</b> .....	24,90 €
served with asparagus, mushrooms and parsley potatoes	



# MENU

<b>large salad plate</b> .....	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 €

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

<b>„Bremer Knipp“</b> .....	15,90 €
minced groats with fried potatoes, pickles and two fried eggs	

<b>large „Currywurst“ from the open barn</b> .....	14,60 €
with homemade curry sauce and fries	

## DESSERT

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

<b>baked chocolate cake</b> .....	7,20 €
with powdered sugar and fresh fruits	

<b>hot forest fruit crumble</b> .....	7,20 €
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 €**