

Gaumenkitzler

Starter-Platte für 2 Personen 10,50 €

Kartoffeltaschen, Mozzarella Sticks, Frühlingsrollen,
Gemüse Crossies, Anti-Pasti und Baguette dazu Dips

Brotkorb mit Dips

... mit Kräuterbutter und Aioli (4 Stk.) 5,50 €

... oder in groß mit 3 Dips (10 Stk.) 10,90 €

Kleinigkeiten

Pommes mit Mayo o. Ketchup 3,20 €

Twister mit Salsa 4,20 €

Kartoffelecken mit Sour-Cream 3,80 €

Bratkartoffeln 3,80 €

Steakhouse-Pommes mit Mayo o. Ketchup 3,80 €

3 Rösti mit Sour-Cream 4,00 €

Champignons mit Zwiebeln 4,50 €

Speckbohnen 4,50 €

Gemischter Salat vom Buffet 4,50 €



Burger

Unsere vegetarischen Burger Patties und
Schnitzel sind auf Sojabasis.

„Speuken Burger“ 18,90 €

Angus Beef 200 g, rustikales Brötchen, Blattsalate,
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse, Lauchzwiebeln, Spezi­alsauce und
Jalapeños dazu Steakhouse-Pommes mit Mayo o. Ketchup

gerne auch mit vegetarischem Patty 17,90 €

„Crunchy Burger“ 15,90 €

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade (leicht scharf),
Mediterranes Brötchen, Blattsalate, Ananas, süß-scharfe Sauce,
Käse und Currysauce dazu Kartoffelecken mit Sour-Cream

gerne auch mit vegetarischem Patty

„Italienischer Burger“ 16,90 €

Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade (leicht scharf),
Mediterranes Brötchen, Rucola, Tomate-Mozzarella und Aioli dazu
Kartoffelecken mit Sour-Cream

gerne auch mit vegetarischem Patty

Gegrilltes und Gebratenes

Schnitzel „Catweazle“

19,90 €

Schnitzel mit Champignon-Sauce **oder** mit frischen Champignons und einem Hauch Hollandaise dazu Pommes mit Mayo o. Ketchup und einen gemischten Salat vom Buffet
gerne auch mit vegetarischem Schnitzel **oder** Hähnchenschnitzel

Schnitzel „Zauberfee“

19,90 €

Schnitzel mit Ananas, Käse überbacken, Preiselbeeren dazu Kartoffelecken mit Sour-Cream und einen gemischten Salat vom Buffet
gerne auch mit vegetarischem Schnitzel **oder** Hähnchenschnitzel

Zwiebelschnitzel

19,90 €

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln dazu einen gemischten Salat vom Buffet
gerne auch mit vegetarischem Schnitzel **oder** Hähnchenschnitzel

„Feuriger Räuberspieß“

22,50 €

ca. 220 g Schweinefilet am Spieß mit Zwiebeln, Paprika und Salsa-Sauce dazu Twister mit Sour-Cream und einen gemischten Salat vom Buffet

„Waldfeeschlemmerei“

21,90 €

3 Schweinemedallions, Champignon-Sauce und Käse überbacken dazu Pommes mit Mayo o. Ketchup und einen gemischten Salat vom Buffet

Karre Mist

21,90 €

3 Schweinemedallions, buntes Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise
als Schnitzelkarre 20,90 €
als Hähnchenschnitzelkarre 20,90 €
gerne auch als vegetarische Schnitzelkarre 20,90 €

„Männersteak“

28,50 €

ca. 250 g Steakhüfte vom Rind mit Zwiebeln und Speckbohnen dazu Bratkartoffeln

„Pfeffersteak“

28,50 €

ca. 250 g Steakhüfte vom Rind mit Pfeffersauce und Speckbohnen dazu Pommes mit Mayo o. Ketchup

„Steakteller“

25,50 €

ca. 200 g Streifen von der Rinderhüfte mit frischen Champignons, Zwiebeln und Pfeffersauce dazu 3 Röstis mit Sour-Cream und einen gemischten Salat vom Buffet

Ihr mögt keine Pommes? Kein Problem!
Für 1,00 € tauschen wir gerne gegen Twister etc...

Unsere vegetarischen Burger Patties und Schnitzel sind auf Sojabasis,
bei Fragen helfen wir Euch gerne weiter

Speuken-Teller „wünsch dir was“

Kreiere jetzt deinen ganz individuellen Teller:

Winter Salat

mit Blattsalaten, Paprika, Tomaten, Gurken
rote Zwiebeln, Mais und Sojasprossen

Kreiere jetzt deinen gemischten Salat bei uns, egal
ob mit Fleisch,
Fischbeilage oder in Veggie...
Da ist für jeden etwas dabei!

Wählt dazu einfach eure
Lieblingsbeilage aus:

- | | |
|-------------------------------------|---------|
| - gegrilltes Lachsfilet ca. 150 g | 20,50 € |
| - zarte Steakhüfte ca. 150 g | 19,50 € |
| - saftiges Maishähnchen ca. 200 g | 19,50 € |
| - geb. Feta mit Oliven und Peperoni | 16,50 € |

mit Joghurt-, Honig-Senf
oder Balsamico-Himbeer Dressing!

Dazu warmes Baguette und Aioli



Kräuterschwein trifft auf Maishähnchen

Fleisch direkt aus der Region

Kräuter Karre

24,50 €

Schweinenackensteak, Schweinefilet
und Hähnchenbrust (ca. 240 g) dazu buntes
Gemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

Kräuter Lady Teller

21,50 €

Hähnchenbrust (ca. 220 g)
mit fr. Champignons, Zwiebeln und einem Hauch
Hollandaise dazu Röstis mit Sour-Cream
und gemischtem Salat vom Buffet

Kräuter Hammersteak

22,50 €

Gegrilltes Schweinenackensteak (ca. 320 g)
mit Zwiebeln und Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln

Kräuter Grillteller

27,90 €

Gegrilltes Schweinenackensteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust (ca. 320 g)
mit geschmorten Zwiebeln und Pfeffersauce dazu
Kräuterbutter und Steakhouse-Pommes

Kräuterschwein

Genussvolles Nahrungsmittel durch die transparente
Produktion mit eindeutigen, garantierten und überwachten Richtlinien.

Entgegen der bisherigen Richtung werden prophylaktische
Schutzimpfungen, Medikamentengaben oder antibiotische
Behandlungen bei uns nicht durchgeführt.

Wir fördern die Gesundheit unserer Schweine auf natürliche Weise.
Die getreidereiche Fütterung wird durch Fortius® Kräuterprodukte ergänzt,
wodurch das Immunsystem der Tiere so stabilisiert wird, dass sie gesünder
und frohwüchsiger sind, was wiederum eine hervorragende
Ernährung für den Verbraucher zur Folge hat.

Maishähnchen

Maishühner werden, wie der Name schon verrät, mit Mais gefüttert.
Durch das darin enthaltene Carotin verändert sich die Farbe
der Hühner ins Gelbe.

Maishähnchen dürfen diesen Namen tragen, wenn
mindestens 50 % ihres Futters
aus Mais bestehen. Im sogenannten „Kikok-Programm“
werden Maishähnchen

nach strengen Regeln gezüchtet. Nur solche Hühner,
die den Anforderungen entsprechend gehalten werden, dürfen das
Qualitätsversprechen „Kikok“ tragen. Die Hühner wachsen auf langsame
und natürliche Weise, dank des Maisfutters ohne Genmanipulation. Durch
die schonende Haltung und Fütterung sind die Tiere weniger
krankheitsanfällig und kommen so ohne die Zugabe von Antibiotika aus.

Unser Kräuterschwein und Maishähnchen beziehen wir
von der Landschlachtereier „Gieseke“ aus Rehden.

Pfannen aus dem Hexenofen

„Schlemmerkartoffelpfanne“ 22,50 €
Schweinefiletstreifen, auf Bratkartoffeln mit Champignonsauce und Käse überbacken dazu einen gemischten Salat vom Buffet

„Rösti ohne Fleisch“ 15,50 €
mit Röstis, buntes Gemüse, Sauce Hollandaise und Käse überbacken dazu einen gemischten Salat vom Buffet

„Veggie Teller“ 16,90 €
mit Falafel, rote Beete Taler, Gemüse Nuggets, Mozzarella Sticks, Frühlingsrollen dazu Röstis und eine Salatbeilage

Zauberlehrlinge

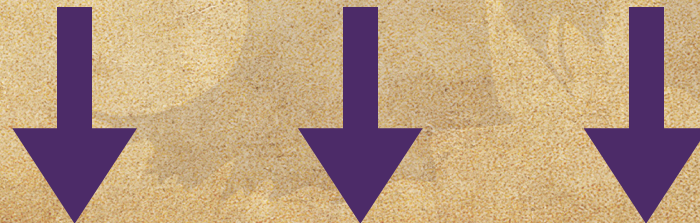
Harry Potter's „Finger-Dinger“ 6,90 €
Chicken-Crossies mit Pommes

Potter's Veggie „Finger-Dinger“ 6,90 €
Gemüse-Crossies mit Pommes

Zauberteller „Verschwindikus“ 0,00 €
klau deinen Eltern soviel du magst!

**Gerichte in kleinerer Portion
... für 2,00 € weniger**

**Gruppen ab 10 Personen
bekommen eine Gruppen Karte**



G r u p p e n

Gaumenkitzler

für davor

Gerichte in kleinerer Portion
... für 2,00 € weniger

Großer Brotkorb
mit 3 Dips

10,90 €

Starter-Platte

10,50 €

Kartoffeltaschen, Mozzarella Sticks,
Frühlingsrollen, Gemüse Crossies,
Anti-Pasti und Baguette
dazu Dips

Unsere vegetarischen Burger Patties und
Schnitzel sind auf Sojabasis.

Schnitzel „Catweazle“

19,90 €

Schnitzel mit Champignonsauce **oder** mit frischen Champignons
und einem Hauch Hollandaise dazu Pommes mit Mayo o. Ketchup
und einen gemischten Salat vom Buffet

gerne auch mit vegetarischem Schnitzel oder Hähnchenschnitzel

„Veggie Teller“

16,90 €

mit Falafel, rote Beete Taler, Gemüse Nuggets,
Mozzarella Sticks, Frühlingsrollen dazu Röstis
und eine Salatbeilage

Karre Mist

21,90 €

3 Schweinemedallions, buntes Gemüse,
Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise

gerne auch als vegetarische Schnitzelkarre

20,90 €

„Feuriger Räuberspieß“

22,50 €

ca. 220 g Schweinefilet am Spieß mit Zwiebeln, Paprika
und Salsa-Sauce dazu Twister mit Sour-Cream und
einen gemischten Salat vom Buffet

Ihr mögt keine Pommes? Kein Problem!

Für 1,00 € tauschen wir gerne gegen Twister etc...

„Waldfeeschlemmerei“

21,90 €

3 Schweinemedallions, Champignon-Sauce und Käse
überbacken dazu Pommes mit Mayo o. Ketchup
und einen gemischten Salat vom Buffet

Männersteak

28,50 €

ca. 250 g Steakhüfte vom Rind mit Zwiebeln
und Speckbohnen dazu Bratkartoffeln

„Rösti ohne Fleisch“

15,50 €

mit Röstis, buntes Gemüse, Sauce Hollandaise und
Käse überbacken dazu einen gemischten Salat vom Buffet

„Speuken Burger“

18,90 €

Angus Beef 200 g, rustikales Brötchen, Blattsalate,
Tomate, Gurke, Zwiebeln, Käse, Lauchzwiebeln, Spezielsauce
und Jalapeños dazu Steakhouse-Pommes mit Mayo o. Ketchup

gerne auch mit vegetarischem Patty

17,90 €

Harry Potter's „Finger-Dinger“

6,90 €

Chicken-Crossies mit Pommes

gerne auch vegetarisch

Kräuterschwein trifft auf Maishähnchen

Fleisch direkt aus der Region

Kräuter Grillteller

Gegrilltes Schweinenackensteak,
Schweinefilet und Hähnchenbrust (ca. 320 g)
mit geschmorten Zwiebeln und Pfeffersauce dazu
Kräuterbutter und Steakhouse-Pommes mit Mayo o. Ketchup
27,90 €

Kräuter Lady Teller

Hähnchenbrust (ca. 220 g) mit fr. Champignons,
Zwiebeln und einem Hauch Hollandaise
dazu Rösti mit Sour-Cream
und gemischten Salat vom Buffet
21,50 €

Kräuterschwein

Genussvolles Nahrungsmittel durch die
transparente Produktion mit eindeutigen,
garantierten und überwachten Richtlinien.

Entgegen der bisherigen Richtung werden prophylaktische
Schutzimpfungen, Medikamentengaben oder antibiotische
Behandlungen bei uns nicht durchgeführt. Wir fördern die
Gesundheit unserer Schweine auf natürliche Weise.

Die getreidereiche Fütterung wird durch Fortius®
Kräuterprodukte ergänzt, wodurch das Immunsystem der Tiere so
stabilisiert wird, dass sie gesünder und
frohwüchsiger sind, was wiederum eine hervorragende Ernährung
für den Verbraucher zur
Folge hat.

Maishähnchen

Maishühner werden, wie der Name schon verrät, mit Mais
gefüttert. Durch das darin enthaltene
Carotin verändert sich die Farbe der Hühner ins Gelbe.

Maishähnchen dürfen diesen Namen tragen, wenn mindes-
tens 50 % ihres Futters aus Mais bestehen. Im sogenannten
„Kikok-Programm“ werden Maishähnchen nach strengen
Regeln gezüchtet. Nur solche Hühner,
die den Anforderungen entsprechend gehalten werden, dür-
fen das Qualitätsversprechen „Kikok“ tragen. Die Hühner
wachsen auf langsame und natürliche Weise, dank des
Maisfutters ohne Genmanipulation. Durch die schonende
Haltung und Fütterung sind die Tiere weniger krankheitsanfäl-
lig und kommen so ohne die Zugabe von Antibiotika aus.

Unser Kräuterschwein und Maishähnchen beziehen wir von der Landschlachtereie „Gieseke“ aus Rehden.

Schnitzelkarte

für Gruppen

Ein Schnitzel pro Person 20,90 €

zum satt essen 24,90 €

Schweine und Hähnchenschnitzel

Soßen: Champignonssauce und Zigeunersauce

Ihr könnt Euch 2 Beilagen aussuchen:

Twister

☐

Pommes

☐

Bratkartoffeln

☐

Kroketten

☐

möchtet Ihr lieber Salat oder Gemüse?

Gemüse

☐

Salat

☐

Keine Lust auf Fleisch?
Dann bieten wir Euch auch gerne
vegetarische Schnitzel an.



Unsere vegetarischen Schnitzel
sind auf Sojabasis!