

Vorspeisen

Starters

<i>Carpaccio vom Black Angus Rind mit Dijonsenf-Marinade und Rucola-Salat</i>	€ 12,90
<i>Carpaccio of Black Angus beef with Dijon mustard marinade and rocket lettuce</i>	
<i>Tatar vom Norwegischen Rauchlachs auf grün-weißem Spargelsalat</i>	€ 14,90
<i>Tatar of smoked Norwegian salmon on green-white asparagus salad</i>	
<i>Feiner Gurkensalat mit Kräutercreme und gebratenen Riesengarnelen</i>	€ 13,50
<i>Delicate cucumber salad with herb cream and roast king prawns</i>	
<i>Tomaten-Erdbeersalat mit karamellisierten Ziegenkäse</i>	€ 13,90
<i>Tomato-strawberries salad with caramelised goat cheese</i>	

Suppen

Soups

<i>Kalte Gurken-Wasabisuppe mit gebackener Garnele</i>	€ 7,50
<i>Cold cucumber-wasabisoup with baked prawn</i>	
<i>Spargelcremesuppe mit gebratener Garnele</i>	€ 7,50
<i>Cream of asparagus soup with roasted king prawn</i>	
<i>Schaumburger Hochzeitssuppe: Feine Kesselbouillon mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen</i>	€ 5,80
<i>Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls</i>	
<i>Unsere Suppen als Probier-Portion zu je</i>	€ 4,00
<i>All soups as a small portion to taste</i>	

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Hauptgerichte

Main Courses

*Vegetarisches Grillgemüse
mit Ziegenfrischkäse und Rucola* € 14,80
Grilled vegetables with fresh goat cheese and rocket

*Gebratenes Kabeljau-Filet auf Beluga-Linsen,
weißer Buttersoße und Würfelkartoffeln* € 22,50
*Roast codfish fillet with Beluga lentils,
white butter sauce and diced potatoes*

*In Kräutern gebratener Wolfsbarsch
mit Bärlauchkartoffeln und Spargelragout* € 24,50
*Seabass fillet roast in herbs with wild garlic potatoes
and asparagus ragout*

*Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen,
Tomate, Lauch, Basilikum-Walnusspesto und Rucola* € 19,50
*Homemade noodles with Black Tiger prawns, tomato, leek,
basil walnut pesto and rocket*

*„Gambrinus“ (Schutzpatron der Brauer)
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonsoße in Bierjus
dazu hausgemachte Spätzle
und gemischte Salate der Saison* € 16,50
*“Gambrinus“ (Guardian Angel of the Brewers):
Strips of chicken with mushroom sauce in beer jus
served with home-made spätzle and mixed salads in season*

*Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust mit Teriyakisauce,
dazu Shiitake Pilze und Selleriepüree* € 24,50
*Barbarie duck breast medium with Teriyaki sauce
shiitake mushrooms and mashed celery potatoes*

Sie essen vegan? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you looking for vegan dishes? Please tell us, we will offer you some!

Bierkutscherspianne

*Gegrilltes Schweinerückensteak und Kassler
mit Braunbiersoße, deftigem Sauerkraut
und Bratkartoffeln* € 17,80

“Beer Coachman’s pan”: grilled saddle of pork steak and gammon steak
with brown beer sauce, Sauerkraut and roast potatoes

*Schweinefilet unter der Zwiebelkruste
mit Rahmmöhren und Kartoffel-Bärlauch-Täschchen* € 19,80

*Pork fillet with an onion crust,
cream carrots and potato garlic dumplings*

*Irischer Lammrücken
mit Bohnenragout und Rosmarinkartoffeln* € 24,80

Saddle of Irish lamb with bean ragout and rosemary potatoes

*Im Ofen sanft gegarte Ochsenbäckchen
mit Extertaler Bio-Pilzen und Kartoffel-Rahmpüree* € 22,50

*Ox cheeks gently done in oven
with Extertaler bio mushrooms and mashed potatoes*

*Sanft gegartes Rinderfilet
mit Portwein-Trüffelschalotten
und Macaire-Kartoffeln* € 28,50

*Gently cooked beef fillet with port wine – truffle shallots
and macaire potatoes*

*Wildschweinrücken
mit Butterspitzkohl, Haselnuss-Schupfnudeln
und Preiselbeersoße* € 23,50

Saddle of wild boar with butter cabbage, nut-noodles and cranberry sauce

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Dessert

Pistazien-Crème Brûlée

mit leicht gesalzenem Karamell-Eis

€ 8,50

Pistachios Crème Brûlée with slightly salted caramel ice-cream

Schokoladenkugel gefüllt mit Schokoladen-Mousse,

Mango-Sorbet und Nuss-Trüffel

€ 10,50

Chocolate ball filled with chocolate mousse,

mango sorbet and nut truffle

Lasagne von frischen Beeren

mit Vanillecreme und Baumkuchen

€ 8,50

Lasagne of fresh berries with vanilla cream and baumkuchen