

Festliches, regionales Heidemenü

„Kulinarische Erbstücke aus Niedersachsen neu interpretiert“

Zum 1. Gang servieren wir Suppe

- Steckrüben-Riesling Crèmesuppe mit Gartenkresse



Zum 2. Gang servieren wir Salate und „Niedersachsen-Tapas“

Landhaus-Baguette mit Rahm-Kräuter-Dip, Zwiebel-Apfelschmalz auf den Tischen

Wir servieren oder als Buffet

Gratinierter, mit Honig karamellisierter milder Ziegenfrischkäse auf Feldsalat mit Apfelvinaigrette und süß-säuerlich marinierter Birne und kandierten Walnüssen

Oder /und

Salatbuffet mit verschiedenen Sorten, Rohkost, Wurzelsalat. Dazu ein fruchtiges Balsamico-Dressing und ein warmes Speck-Kartoffeldressing

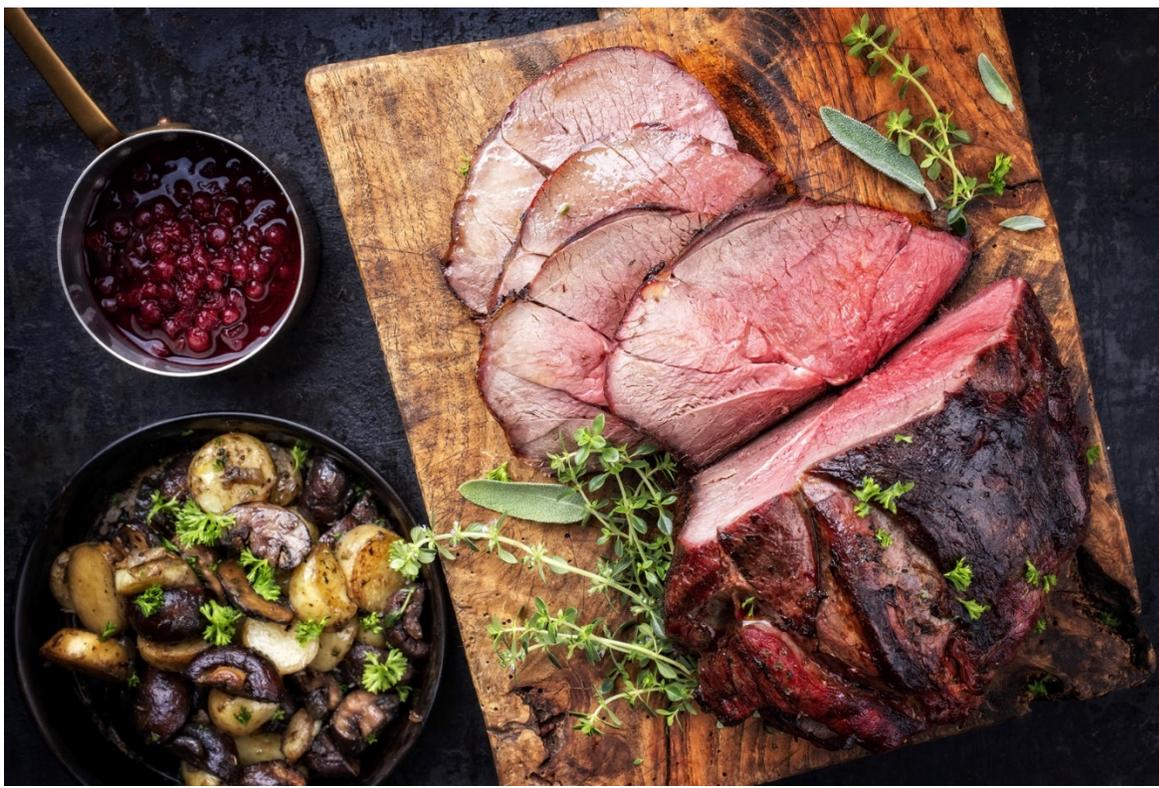
Dazu auf Etagen in die Tischmitten: oder als Buffet

- Grünkohl-Chips (mariniert und überraschend lecker!, saisonal)
- Marinierte Apfelspalten mit Landschinken
- Gläschen mit süß-saurem Linsensalat mit Äpfeln und Röstzwiebeln
- Zweierlei hausgemachte Kartoffelrösti wahlweise mit:
 - geräucherter Forelle aus Diepholzer Zucht mit Meerrettichcrème
 - knusprig gebratener Knip mit Gewürzgurke
- Knipp mit Landbrotauswahl, dazu eingelegten Gewürzgurken nach altem Scharringhäuser Rezept
- Grüner Spargel gebraten im luftgetrocknetem Bauernschinken (saisonal) oder Ofenkürbis (saisonal)

Zum Hauptgang bitten wir zum Buffet

(bitte 3 Hauptspeisen wählen)

- **Naturgebratene Fleischhähnchenfilets** aus dem Oldenburger Land, mit Landschinken umwickelt, in cremiger, milder Apfel-Bockbier-Sauce
- **Fleischhähnchen-Brust** aus dem Ofen in Pflaumen-Heidehonig-Rotweinjus und Maronen
- **Butterzartes Ragout vom heimischen Wild** aus der Region Steyerberg in Rotwein-Pflaumen-Sauce. Wir schmoren dieses Gericht in feinen Gewürzen mit viel Zeit auf Niedrig-Temperatur.
- **Feines Roastbeef vom Rind**, aus dem Ofen, (4 € p.P. Aufschlag) mit Kräuterkruste in einer Kirsch-Portweinsauce
- **Klassische Rinderrouladen** in Malzbiersauce
- **Grünkohl mit Kasseler**, Bremer Pinkelwurst, Mettenden und Bauchspeck
- **Diepholzer Moorschnucken-Braten** auf Lavendel-Honig-Heubett geschmort, in Rotwein Sauce
- **Hausgeräucherte, große Schweinenackensteaks** (Vogtei) auf eingekochtem Tomaten- Zwiebel-Gemüse mit Gartenkräutern und Senf verfeinert



- **Gebratenes Lammkarrée** von der Moorschnucke mit Kräuter-Pfefferkruste, in milder Pfeffersauce
- **Saftiger Schweinenrostbraten** in geschmorter Zwiebel-Whiskeysauce
- **Schweinerollbraten** (in der Saison gern Wildschwein) gefüllt mit Pflaumen, Schnaps und Speck
- **Schweinefilet (Vogtei)** mit Landschinken ummantelt, auf Bohnen-Pilzkräutergemüse mit kleinen Cherrytomaten



- **Flammfisch vom Brett**, mit feinem Orangenpfeffer gewürzt, über offenem Feuer knusprig gegart, mit leichter Hausfrauensauce
- **Matjes (saisonal)** in drei verschiedenen Saucen
- **Buchweizenpfannkuchen** mit heimischen Pilzen, Zwiebeln, Speck und Bärlauch (auch vegetarisch möglich) und Apfelmus
- **feine Kartoffel-Pastinakenrösti** als Türmchen mit Babyspinat, gebratenen Waldpilzen und pochiertem Ei

- **Dicke, gebackene Süßkartoffelscheiben** mit gebratenen Knoblauch-Waldpilzen. Mit frischen Spinatblättern, gerösteten Haselnüssen und hausgemachtem, cremigen Linsen-Zwiebeldip.

Dazu auf dem Buffet (bitte je 2 Sorten „Gemüsiges“ und „Kartoffeliges“ aussuchen, oder je weitere Sorte kleiner Aufpreis)

„Gemüsiges“

- Marktgemüse mit altdeutschen Sorten von Schwarzwurzel, Pastinake, Rote Beete, gelben und roten Möhren, Rosenkohl, Bohnen, Kürbis, etc. je nach Jahreszeit
- Rahm Spitzkohl oder Wirsing, je nach Jahreszeit



- Apfel-Rotkohl
- Schmorgurken mit Speck, in Weißwein fein gekocht
- Birnen-Bohnen-Speck Gemüse

„Kartoffeliges“

- In Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln
- Cremiges Kartoffelgratin aus rohen Kartoffeln
- Geräucherte Drillinge mit Kräutercreme
- Erbsen-Stampf (lecker! DIE „Sättigungsbeilage“ bevor Kartoffeln in der Region bekannt waren)
- Kartoffel-Kürbis Rösti

Dessert vom Buffet

(bitte 3 aussuchen)

- Feine Buchweizen-Crêpe mit beschwipstem Blaubeerenragout, Zimt und Sahnequarkcrème
- Hannoverische Welfenspeise (Feine Weißwein- und Vanillecrème)
- Sahniges Parfait vom Niedersächsischen Einbecker Urbock-Bier, mit fruchtiger Hagebuttensauce
- Cremiger Milchreis mit eingekochten Birnenkompott, sowie Zimt und Zucker
- Rote Grütze mit süßer Sahne
- Vanillepudding mit verschnapsten Rhabarberkompott, Altländer Apfelsuppe oder Pflaumenkompott, je nach Jahreszeit
- Schokoladen-Küchlein mit fruchtiger Kaltschale aus Saisonfrüchten. Mit süßer, leicht bitterer zartrosa Campari-Schlagsahne
- Feine Butter-Streusel aus dem Ofen auf Sahne-Kaffeequark und heißen Kirschen (ähnlich wie Crumble aus England)
- Apfel-Tiramisu - das feine italienische Dessert mit Mascarpone und beschwipstem Mandelgebäck ins Niedersächsische übersetzt

Als 3 Gänge Menü mit Suppe mit 3 Hauptgerichten 33,00 €

Als 3 Gänge Menü mit Tapas mit 3 Hauptgerichten 36,00 €

Als 4-Gänge Menü 39,50 €, mit 3 Hauptgerichten

mit 4 Hauptgerichten 44,90 €, dann keine Zuzahlung bei

Roastbeef... oder eine individuelle Mischung - dann kalkulieren wir individuell 😊

