

**Lunchtime**  
Dienstag - Samstag  
12:00 Uhr – 15:00 Uhr

## Mittagstisch | Lunch 23.04.2024 – 27.04.2024

**Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“  
mit kleinem Salat, Bratkartoffeln und Remouladensauce**

*Pink roast beef "cold"*

*with small salad, fried potatoes and remoulade sauce*

**16,90 €**

**Streifen von der Putenbrust in einer roten Thai-Curry-  
Kokossauce mit Wokgemüse und Basmatireis**

*Strips of turkey breast in a red Thai curry coconut sauce*

*with wok vegetables and basmati rice*

**16,90 €**

**„Hamburger Backfisch“  
Gebackenes Seelachsfilet mit Salat, Remouladensauce  
und Pommes Frites**

*"Hamburger Baked Fish"*

*Baked fillet of pollack with salad, remoulade sauce*

*and french fries*

**14,90 €**

**Gebratenes Wolfsbarschfilet  
auf Avocado-Tomatengemüse  
mit Süßkartoffelpüree und Teriyakisauce**

*Fried sea bass fillet*

*on avocado-tomato vegetables*

*with sweet potato puree and teriyaki sauce*

**17,90 €**

**Vegetarische Bratwürste auf jungen Wirsing in Rahm,  
dazu Süßkartoffelpüree**

*Vegetarian sausages on young savoy cabbage in cream,*

*served with sweet potato puree*

**14,90 €**

**Lunchtime**  
Dienstag - Samstag  
12:00 Uhr – 15:00 Uhr

## Mittagstisch | Lunch 30.04.2024 – 04.05.2024

**Frischer Stangenspargel aus der Lüneburger Heide  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln**

*Fresh asparagus spears from the Lüneburger Heide  
with sauce hollandaise and parsley potatoes*

**19,00 €**

**Dazu empfehlen wir:**

**Holsteiner Katenrauchschinken, aus der Pape geschnitten**

*With this we recommend:*

*Holsteiner Katenrauchschinken, sliced from the Pape*

**27,00 €**

**Wiener Kalbsschnitzel**

*Wiener veal escalope*

**35,00 €**

**Cordon Bleu vom Landschwein mit Sauce Hollandaise,  
frischem Spargel und Petersilienkartoffeln**

*Country pork cordon bleu with sauce hollandaise,  
fresh asparagus and parsley potatoes*

**19,00 €**

**Gebratenes Filet vom Kabeljau, aus nachhaltiger Fischerei,  
mit Sauce Hollandaise, frischem Spargel  
und Petersilienkartoffeln**

*Fried fillet of cod, from sustainable fishing,  
with sauce hollandaise, fresh asparagus and parsley potatoes*

**21,00 €**

**Gebackener Camembert (2 Stück)  
mit Preiselbeeren, buntem Salat und ofenfrischem Baguette**

*Baked camembert (2 pieces)  
with cranberries, colorful salad and oven-fresh baguette*

**15,00 €**

**Lunchtime**  
Dienstag - Samstag  
12:00 Uhr – 15:00 Uhr

## Mittagstisch | Lunch 07.05.2024 – 11.05.2024

**Frischer Stangenspargel aus der Lüneburger Heide  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln**

*Fresh asparagus spears from the Lüneburger Heide  
with sauce hollandaise and parsley potatoes*

**19,00 €**

**Dazu empfehlen wir:**

**Holsteiner Katenrauchschinken, aus der Pape geschnitten**

*With this we recommend:*

*Holsteiner Katenrauchschinken, sliced from the Pape*

**27,00 €**

**Wiener Kalbsschnitzel**

*Wiener veal escalope*

**35,00 €**

**Gebratener Leberkäse mit Spiegelei,  
Rahm-Sauerkraut und Kartoffelstampf**

*Fried meat loaf with fried egg,  
creamed sauerkraut and mashed potatoes*

**16,00 €**

**Gebratenes Filet vom Zander mit Speckcrumble,  
Rahm-Sauerkraut und Kartoffelstampf**

*Fried fillet of zander with bacon crumble,  
creamed sauerkraut and mashed potatoes*

**18,00 €**

**Süß-Sauer eingelegte Bratheringe  
mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur**

*Sweet and sour pickled roast herrings  
with fried potatoes and salad garnish*

**14,00 €**