



Liebe Gäste, es gilt die Allergenverordnung.

Wir haben unsere Speisen in eine separate Karte übertragen.

In dieser finden Sie alle Zutaten und Inhaltsstoffe, die für Sie eventuell nicht geeignet sind.

Bitte sprechen Sie bei Bedarf unser Servicepersonal an, damit wir entsprechend reagieren können.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

2 Scheiben geröstetes Brot mit Avocado-Aioli/getrockneter Tomate	4,50
Hähnchenbrust mit gelbem Curry, Woxgemüse und Basmatireis	21,90
Kohlrouladen mit Rotweinjus und Salzkartoffeln	17,90
Eute (ohne Knochen) mit Rahmwirsing und Kartoffelgratin	26,50
Hähnchenbrust mit Minzgremolata	
Karotten-Lugwergemüse und Kartoffelgratin	23,90
Sauerfleisch vom Spanferkel mit Bratkartoffeln und selbstgemachter Remoulade	18,90
Spareribs mit Kartoffelecken und BBQ-Sauce	18,90
Angus Burger (200g) mit Gouda überbacken, Kirschtomaten, roten Zwiebel, Bärlauch Gurken, selbstgemachter Aioli/ BBQ und Süßkartoffel-Pommes	18,90
Schlemmerdeelpfanne	
Schweinemedallions (240g) in Champignonsauce mit Romanesco, S. Hollandaise, selbstgemachte Kartoffelrösti	24,90
Spanferkelbraten mit Sauerkraut, Bratensauce und Kartoffelgratin	20,90
Currywurst von Fleischer Brandes mit Pommes frites und Gurkensalat	13,90



Suppen

Karotten-Kokossuppe

mit gebratener Black Tiger Riesengarnele und geröstetes Brot 9,50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und geröstetes Brot

7,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe

mit selbstgemachten Fleischklößchen, Eiergrauen, Spargel und Eierstich,
geröstetes Brot 8,50

Vorspeisen

Garnelen in Olivenöl, 6 Black Tiger Garnelen (gepult) mit Knoblauch, Chili
und geröstetes Brot 19,50

Panierte Kräuterseitlinge mit Aioli und geröstetes Brot

8,90

Vitello Tonato (80g) vom Kalb mit Thunfischcreme, frittierten Kapern
und geröstetes Brot 11,90

Räucherlachs

mit selbstgemachten Kartoffelrösti, Senfkaviar und Senfdilldip 9,00

Salate

Caesar`s Salad

frischer Romanasalat Croutons und Granaspäne und geröstetes Brot 11,90

- mit gegrillter Hähnchenbrust 18,90

- mit fünf Garnelen 22,50

Römersalat mit Grana (Cesar-Dressing)

4,00

Gurkensalat (Kräuter-Dressing)

4,00



Vegetarisches

Schlemmerrösti

frische, gebratene Champignons und Schmorzwiebeln, mit Gouda überbacken,
dazu selbstgemachte Kartoffelrösti 17,90

Avocado Burger

panierte Avocado mit Gouda überbacken, Tomatenmarmelade/Aioli, Kirschtomaten,
roten Zwiebeln, Bärlauch Gurken, Waxane und Gemüsechips 18,90

Halloumi (Grillkäse aus Zypern)

mit panierten Kräuterseitlingen, Kartoffelpüree und Tomatenmarmelade 18,90

Pescetarisch

Ofenkartoffel mit Blattspinat gefüllt und lauwarmer Stremel Lachs 22,90

Vegan

Karotten-Kokossuppe

mit geröstetem Brot 7,50

Benters vegane Bowl

gebratener Bio-Tofu, Quinoa, eingelegtes frisches Gemüse mit Ingwer,
Kichererbsen, Wasabinüssen, Senfkaviar und Sweet Chilisauce 18,90

Veganes Geschnetzelte

von der Jack fruit mit Soja Cuisine, Paprika und Reis 18,90

Glutenfreie Nudeln und gelbes Curry mit Wok Gemüse

16,90



Rind

Rinderrouladen mit selbstgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen	24,90
Rinderbäckchen vom irischen Weiderind Karotten-Lugwergemüse, getrüffelte Rotweinjus und Kartoffelpüree	27,90
Rinderfilet 240g mit Sc. Bearnaise, grünen Bohnen und Süßkartoffelpommes	41,00
Rumpsteak 240g mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	35,00
Rumpsteak 240g mit Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Sour Cream und drei Black Tiger Riesengarnelen	43,00

Fisch

Fischteller

Lachsfilet, Zanderfilet, paniertes Seehechtfilet, eine Riesengarnele mit Romanesco, Aioli und Schwenkkartoffeln	30,90
--	-------

Zanderfilet

mit Gurkensalat (Kräuterdressing) und Kartoffelpüree	27,90
Nordische Matjesfilets Hausfrauenart mit Bratkartoffeln	17,90



Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit frittierte Petersilie und Pommes frites, Gurkensalat
und Preiselbeerkonfitüre

30,90

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit frittierte Petersilie und Pommes frites, Gurkensalat
und Preiselbeerkonfitüre

21,80

Schweizer Sahneschnitzel

Schweineschnitzel, Kochschinken, Champignons, Käse überbacken
und Kroketten

23,90

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel, Sauce mit frischen Champignons, Pommes frites

22,90

Cordon Bleu

vom Schwein mit Schinken und Käse gefüllt, Erbsen- Möhrengemüse
und Bratkartoffeln

24,90

Römersalat mit Grana (Cesar-Dressing)

4,00

Gurkensalat (Kräuter-Dressing)

4,00

Cole slaw

4,00

Unsere Auswahl an Schweineschnitzel können Sie gern auch von einer anderen
Fleischart bekommen.

Pute Aufschlag 3,00

Kalb Aufschlag 9,10

Unsere Schweineschnitzel sind aus der Oberschale, die wir vom Bauernverband
Eichenhof beziehen.



Für die „Kurzen“ bis 12 Jahre

Ist mir egal

Schweineschnitzel mit Pommes frites und rot/weiß 11,90

Hab keinen Hunger

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree 8,00

Ich will das nicht

Micha's Currywurstkrake aus Vallstedt mit Pommes frites 6,50

Was anderes

Niedersachsensuppe mit geröstetem Brot 8,50

Irgendwas

Pommes frites rot/weiß 5,00



Widerstand zwecklos

Vanilleeis „heiß“

mit heißen Himbeeren oder Kirschen und Schlagsahne 8,90

Hippster vegan

Brownie mit Johannisbeer-Sorbet und frischen Beeren 10,90

Benters Mango-Cheese-Cake (mit Minze und Basilikum) im Glas

mit Crumble, Frischkäse und Buttermilch 8,90

Benters Karamell Crème brûlée mit Chip und Beeren 8,90

Johannisbeer-Sorbet mit Prosecco und frischen Beeren 7,90

Unsere Eissorten

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Stracciatella je Kugel 2,00

Johannisbeer-Sorbet (vegan) je Kugel 3,00

Käse Brett

mit Petersbrot, geröstetem Brot und Traubensenf 12,50



Kaffee & Tee

Tasse Kaffee 3,00

Espresso

typisch kräftige Espressomischung (dunkle Röstung)

einfacher 2,50

doppelter 4,00

Latte macchiato

aufgeschäumte Milch mit einem Fleck Espresso 4,30

Cappuccino classico

mit aufgeschäumter Milch 4,20

Café au lait

in einer großen Tasse serviert 4,50

Sie haben eine Lactose – Unverträglichkeit?

Genießen Sie eine der Kaffeespezialitäten einfach mit minus L.

Wir berechnen einen Aufschlag von 0,50

Teesortiment

Früchtetee; Weißer Tee; Grüner Tee; Vanille-Rooibos;

Darjeeling; Kamille; Pfefferminze (Glas) 3,50



Biere

Bayreuther Hell (vom Fass)	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Bitburger alkoholfrei 0,0% vol	0,33l	3,60
Axtien Zwickel (vom Fass)	0,5l	5,50
	0,3l	3,50
Maisel`s Hefe alkoholfrei	0,5l	5,50
Maisel`s Hefe hell (vom Fass)	0,3l	3,50
	0,5l	5,50
Maisel`s dunkel	0,5l	5,50
Maisel`s kristall	0,5l	5,50
Malzbier	0,33l	3,50

Spirituosen

Jägermeister	2cl	3,00
Borgmann mit frischer Limette	2cl	3,50
Fernet Branca	2cl	3,00
Ramazzotti	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Malteser	2cl	3,00
Linie Aquavit	2cl	3,00
Fürst Bismarck	2cl	3,00
Russischer Wodka	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Grappa	2cl	6,50
Obstler	2cl	3,50
Baileys Irish Creme	2cl	3,50
selbstgemachter Avocado Likör	2cl	2,00
Hennessy	2cl	5,00

Michas selbstgemachter Schwedenbitter (trinken auf eigene Gefahr) 2cl 2,50



Getränkexarte

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola		
Fanta		
Sprite		
Mezzo Mix		
Cola Zero	0,33l	3,90
Bad Harzburger Mineralwasser (naturelle, classic)	0,25l	3,70
	0,75l	8,50
Léau Sans Souci Mineralwasser (medium)	0,75l	9,00
Apfelsaft		
Orangensaft		
Saftschorlen	0,3l	3,50
	0,5l	4,80
Himbeer/Pfirsich Saft	0,2l	3,50
Tonic Water		
Bitter Lemon		
Ginger Ale	0,2l	3,10
Selbstgemachte Fistees		
Orange-Zimt mit Limette	0,4l	4,90
Apfel-Chai mit Limette	0,4l	4,90
Apfel-Chai mit Wodka und Pfirsich-Likör und Limette	0,4l	8,00



Secco

Fritz Müller (alkoholfrei) 0,75l

Secco 0,0 % vol. Rebsorte Müller Thurgau

Rheinhessen – frisch, fruchtige Aromatik von grünen Äpfeln und Grapefruit 21,90

Terra Serena ProseccoDOC rose, 11% vol., brut, Italien, 0,75l

Fruchtig, beerig, prickend 24,90

Wein alkoholfrei

Zero, Riesling 0,0 % vol. Tobias Pickes, Bad Kreuznach/Naher 100% Traube,

Typische Aromen von Limetten & Zitrusfrüchten

0,2l	6,20	0,75l	22,90
------	------	-------	-------

Rosé Wein

Benters Lieblingswein, Weingut Schmitt, Rheinhessen, trocken, 11,5%vol.

Aromen von Erdbeeren und Waldfrüchten mit einem feinen Säure-Süße-Spiel.

Sehr erfrischend im Abgang

0,2l	7,50	0,75l	24,90
------	------	-------	-------

Portugieser Weißherbst, Weingut Leonhard, Rheinland Pfalz, feinherb, 11,5%vol.

0,2l	8,00	1l	28,00
------	------	----	-------

Cabernet Sauvignon Rosé

Weingut Klein, Pfalz Q.B.A., trocken, 12%vol.

Lebendig-frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grape Fruit und schwarzer

Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.

0,75l	27,50
-------	-------



Weißwein

Bacchus

Weingut Pfaffmann, Pfalz, feinherb, 12%vol.

Fruchtig, mit Aromen von reifen Pfirsichen und einer angenehmen Pestsüße.

0,2l	8,00	1l	30,00
------	------	----	-------

Weißburgunder, Dr. Martin Tesch, Nahe, trocken, 12,5%vol.

0,2l	8,00	1l	30,00
------	------	----	-------

Grauer Burgunder

Winzergenossenschaft Königsschaffhausen, Baden, trocken, 13,5%vol.

Klassischer Grauburgunder mit Aromen von Birnen und roten Äpfeln.

Milde Säuren machen diesen Wein zu einem echten Schmeichler!

0,2l	8,00	0,75l	28,50
------	------	-------	-------

Riesling Q.b.A.

Weingut Lorenz, Mosel, trocken, 12%vol.

In diesem Riesling treffen handverlesene Trauben der Schiefersteillagen Held und Klosterlay aufeinander. Gewachsen durch die Kraft der Natur, unter dem Einfluss traditioneller Handwerkskunst ist dieser Riesling eine Verbeugung vor der einzigartigen Landschaft des Moseltales und dessen Terroir.

0,2l	8,00	0,75l	28,50
------	------	-------	-------



Rotwein

Merlot, Cellier des Vicomtes Pays DOC, Frankreich, trocken, 13,5%vol.

0,2l	8,00	1l	30,00
------	------	----	-------

Leonard, Portugieser Rotwein, Oberhofen Pfalz, halbtrocken, 12%vol.

0,2l	8,00	1l	30,00
------	------	----	-------

ZOLLA

Primitivo, Italien – Manduria, trocken, 14%vol.

Präsentiert sich im Glas tiefdunkel violett. In der Nase kommen, intensiv, komplex, fruchtige Aromen nach roten Früchten, wie Kirschen und Brombeeren.

Dieser Wein hat eine samtige Textur und besitzt weiche und warm anmutende Tannine mit einem langen Abgang.

0,75l			35,00
-------	--	--	-------

Why Not?

Negroamaro Primitivo, Italien Apulien, trocken, 15% vol.

Aromen von Cassis und Brombeeren, Schokolade und Tabak

0,2l	8,50	0,75l	29,50
------	------	-------	-------



Aperitifs

„Brockmans“

Premium Gin, frische Beeren und Gurke, Tonic Water 9,00

„Benters rosé“

Peach Tree, Rosensirup, frische Minze, Angostura,
Prosecco rosé, Mineralwasser 8,00

„Aperol Spritz“

Aperol, Prosecco, Mineralwasser 7,50

„Limoncello Spritz“

Limoncello, Prosecco, Tonic Water 7,50

„Benters Apfelstrudel“

Wodka, Apfelsaft naturtrüb, Ginger Ale, Zimt- und Vanillesirup, Limette 8,00
alkoholfreier Apfelstrudel 6,50

„Hugo“

Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Prosecco, Mineralwasser 7,50
alkoholfreier „Hugo“ mit Ginger Ale 6,50

Hausgemachte Limonade mit Johannisbeere, Ingwer, Minze und Limette 6,50

Hausgemachte Limonade mit Wassermelone, Apfel und Minze 6,50

Prosecco 0,1l 4,50

Prosecco rosé 0,1l 4,90

Campari Orange 0,2l 7,00

Sherry (trocken, medium) 5cl 5,00

Martini (dry, rosso, bianco) 5cl 5,00