



Schön, dass Ihr bei uns seid.

Seit 1991 ist die Schlemmerdeel
unser Wohnzimmer.

Wir tüfteln an jedem Gericht,
an jeder Sauce.

Daraus ist natürlich auch unsere beliebte
getrübte Rotweinsauce entstanden, die wir
auch außer Haus verkaufen.

Getrübte Rotweinsauce: 0,2l	4,90
0,4l	9,80



Eure Feier bei uns!

Das Schöne am guten Essen ist,
dass es die unterschiedlichsten Menschen zusammenbringt.
Es gibt Ihnen ein wohliges Gefühl und zaubert Ihnen
ein Lächeln auf die Gesichter.

Unser Restaurant bietet Euch die idealen Möglichkeiten
für Eure Feier.

Deel	10 bis 24 Personen
Restaurant	10 bis 60 Personen
Saal mit Tanz	30 bis 70 Personen
Saal ohne Tanz	bis 90 Personen
Sommerterrasse	bis 90 Personen

Bitte sprecht gern unseren Service an.



Liebe Gäste, es gilt die Allergenverordnung.

Wir haben unsere Speisen in eine separate Karte übertragen. Bitte sprechen Sie den Service an.

Lieblingsgerichte unserer Gäste

Geröstetes Brot/dreierlei Dip	9,00
Hähnchenbrust/gelbes Curry/Wok Gemüse/Basmatireis	23,50
2 Koblrouladen/getrübffelte Rotweinjus/Salzkartoffeln	20,90
Ente (ohne Knochen)/getrübffelte Rotweinjus/Pakumwirsing/Kartoffelgratin	27,90
Frische Picotta Ravioli/Käsesauce/Hähnchen/Teriyaki/Kirschtomaten	19,70
Sauerfleisch vom Spanferkel/Bratkartoffeln/selbstgemachte Remoulade	19,80
Spareribs/Kartoffelecken/BBQ-Sauce	19,90
Angus Burger (200g)/Brioche Bun/ Gouda/Kirschtomaten/rote Zwiebeln/Bärlauch Gurken/ selbstgemachte Aioli/ BBQ/Süßkartoffel-Pommes	20,70
Schlemmerdeelpfanne Schweinemedallions (240g)/Champignonsauce/frischer Blumenkohl/ So. Hollandaise/selbstgemachte Kartoffelrösti	27,40
Spanferkelbraten/Sauerkraut/getrübffelte Rotweinjus/Kartoffelgratin	21,90
Currywurst von Fleischer Brandes/Pommes frites/Gurkensalat	14,50

Sonderwünsche werden extra berechnet.



Suppen

Karotten-Kokossuppe

gebratene Black Tiger Riesengarnele/geröstetes Brot 9,50

Tomatencremesuppe/Sahnehaube/geröstetes Brot 7,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe

selbstgem. Fleischklößchen/Eiergrauen/Spargel/Eierstich/geröstetes Brot 8,50

Vorspeisen

Garnelen in Olivenöl/6 Black Tiger Garnelen (gepult)/Knoblauch/Chili/
geröstetes Brot 19,90

Vitello Tonato (80g) vom Kalb/Thunfischcreme/frittierten Kapern/
geröstetes Brot 14,60

Päuckertachs/selbstgemachte Kartoffelrösti/Senf-Kaviar/Senfaiildip 9,90

Salate

Caesar`s Salad

frischer Romanasalat/Parmesan-Croutons/Granaspäne /geröstetes Brot 12,90

- mit gegrillter Hähnchenbrust 18,90

- mit fünf Garnelen 24,50

- mit warmen Stremellachs 23,90

Beilagen Salate

Römersalat/Grana (Cesar-Dressing) 4,50

Gurkensalat (Kräuter-Dressing) vegan 4,50

Braunkohlsalat/Kräuter dressing/Cashewkerne (vegan) 4,50



Vegetarisches

Schlemmer Rösti

mediterranes Gemüse mit Aprikosen/Gouda/
selbstgemachte Kartoffel Rösti 19,80

Avocado Burger/Brioche Bun/

panierte Avocado/Gouda/Tomatenmarmelade/Aioli/Kirschtomaten/
rote Zwiebeln/Bärlauch Gurken/Wakame/Kartoffelecken 20,70

Frische Ricotta Pavioli/Käsesauce/Blattspinat 17,90

Pescetarisch

Lachs-Burger

Stremel Lachs/veganes Körner Bun/Senfäildip/Romana/Kirschtomaten/
Bärlauch-Gurken/rote Zwiebeln/Senfikaviar/Gurkensalat 23,90

Vegan

Karotten-Kokossuppe/geröstetes Brot 7,50

Benters gelbes Curry

Wok Gemüse/Quinoa/frischer Blumenkohl 19,80

Pilz-Burger

Kräuterseitlinge/veganes Körner-Bun/Tomatenmarmelade/Romana/
Bärlauch-Gurken/vegane Gouda/rote Zwiebeln/Süßkartoffel-Pommes 20,70

Kohltrabi-Schnitzel

Kartoffelpüree/Gurkensalat 18,70



Rind

2 Rinderrouladen/getrübete Rotweinsauce/selbstgemachter Apfelrotkohl/ Kartoffelklöße	27,40
Rinderbäckchen vom irischen Weiderind Karotten-Lugwergemüse/getrübete Rotweinsauce/Kartoffelpüree	29,90
Rinderfilet 240g Frischer Blumenkohl/Kräuterbutter/Süßkartoffelpommes	42,80
Pumpsteak 240g Schmorzwiebeln/Bratkartoffeln	35,90
Pumpsteak 240g/mediterranes Gemüse mit Aprikosen/Kartoffelgratin	37,70

Fisch

Fischsteller Lachsfilet/Zanderfilet/paniertes Seehechtfilet/eine Riesengarnele frischer Blumenkohl/Aioli/Schwenkkartoffeln	32,80
Zanderfilet Gurkensalat (Kräuterdressing)/Kartoffelpüree	29,50
Nordische Matjesfilets Hausfrauenart/Bratkartoffeln	18,90



Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb (aus der Oberschale)

frittierte Kapern/Pommes frites/Gurkensalat/Preiselbeer Konfitüre 33,40

Schweineschnitzel „Wiener Art“ (aus der Oberschale)

Schweineschnitzel/frittierte Kapern/Pommes frites/Gurkensalat/
Preiselbeer Konfitüre 22,80

Schweizer Sahneschnitzel

Schweineschnitzel/Kockschinken/Champignons/Gouda/Kroketten 25,90

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel/Sauce mit frischen Champignons/Pommes frites 24,90

Cordon Bleu

vom Schwein/Schinken/Gouda/Erbsen- Möhrengemüse/
Bratkartoffeln 26,90

Beilagen Salate

Gurkensalat/Kräuter dressing (vegan) 4,50

Römer-Salat/Cesar-Dressing/Grana/Croûtons 4,50

Braunkohlsalat/Kräuter dressing/Cashewkerne (vegan) 4,50

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

Putz Aufschlag 3,00

Kalb Aufschlag 9,10



Für die „Kurzen“ bis 12 Jahre

Das ist meins

Kinder-Burger – rot/weiß/Pommes frites 11,90

Ist mir egal

Schweineschnitzel/Pommes frites rot/weiß 11,90

Hab keinen Hunger

Fischstäbchen/Kartoffelpüree 8,00

Ich will das nicht

Micha's Currywurstkraxe aus Vallstedt/Pommes frites 6,50

Was anderes

Niedersachsensuppe/geröstetes Brot 8,50

Irgendwas

Pommes frites rot/weiß 5,00



Widerstand zwecklos

Vanilleeis „heiß“ heißen Himbeeren oder Kirschen/Schlagsahne		8,90
Hippster vegan Brownie/Johannisbeer-Sorbet/frische Beeren		10,90
Veganes Tiramisu mit Likör 43/Amaretto		9,50
Benters Apfel-Cheese-Cake im Glas Crumble/Frischkäse/Buttermilch		9,20
Benters Karamell Crème brûlée Chip/frische Beeren		9,20
Johannisbeer-Sorbet mit Prosecco/frische Beeren		7,90
Unsere Eissorten		
Vanille/Schokolade/Erdbeere/Stracciatella	je Kugel	2,00
Johannisbeer-Sorbet (vegan)	je Kugel	3,00



Kaffee & Tee

Tasse Kaffee 3,20

Espresso

typisch kräftige Espressomischung (dunkle Röstung)

einfacher 2,70

doppelter 4,50

Latte macchiato

aufgeschäumte Milch mit einem Fleck Espresso 4,30

Cappuccino classico

mit aufgeschäumter Milch 4,30

Café au lait

in einer großen Tasse serviert 4,80

Sie haben eine Lactose – Unverträglichkeit?

Genießen Sie eine der Kaffeespezialitäten einfach mit minus L.

Wir berechnen einen Aufschlag von 0,50

Teesortiment

Fragen Sie gern den Service 3,50



Biere

Bayreuther Hell (vom Fass)	0,3l	3,80
	0,5l	5,60
Bitburger alkoholfrei 0,0%vol	0,33l	3,80
Aktien Zwickel (vom Fass)	0,5l	5,60
	0,3l	3,80
Maisel`s Hefe alkoholfrei	0,5l	5,60
Maisel`s Hefe hell (vom Fass)	0,3l	3,80
	0,5l	5,60
Maisel`s dunkel	0,5l	5,60
Maisel`s kristall	0,5l	5,60
Malzbier	0,33l	3,80

Spirituosen

Orangen-Brandy Michael Scheibel	2cl	8,50
Ratu-Rum Fiji (Urlaub im Glas)	2cl	6,50
Jägermeister	2cl	3,00
Borgmann mit frischer Limette	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,00
Ramazotti	2cl	3,50
Linie Aquavit	2cl	3,50
Wodka	2cl	3,00
Sambuca	2cl	3,00
Grappa	2cl	6,50
Baileys Irish Creme	2cl	3,50
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	4,00
-----------	-------	------

Bad Harzburger Mineralwasser (naturelle/medium/classik)	0,25l	3,70
	0,75l	8,50

Apfelsaft naturtrüb (Pauck)	0,3l	3,90
-----------------------------	------	------

Apfelsaft naturtrüb (Pauck)	0,5l	5,80
-----------------------------	------	------

Apfelschorle	0,3l	3,50
--------------	------	------

Apfelschorle	0,5l	4,80
--------------	------	------

Orangensaft (Pauck)	0,3l	4,40
---------------------	------	------

Orangensaft (Pauck)	0,5l	6,30
---------------------	------	------

Orangenschorle	0,3l	3,90
----------------	------	------

Orangenschorle	0,5l	5,40
----------------	------	------

Kirschsaft Amarena (Pauck)	0,2l	3,90
----------------------------	------	------

Kirschschorle	0,5l	6,30
---------------	------	------

Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Ale	0,2l	3,20
------------	------	------

Selbstgemachte Eistees

Orange/Mango Eistee/Vanille/Limette	0,4l	5,50
-------------------------------------	------	------

Orange/Mango Eistee/Wodka/Pfirsich-Likör/Limette	0,4l	8,50
--	------	------

Amarena-Kirsche/Vanille Eistee/Minze/Limette	0,4l	7,20
--	------	------



Secco

Fritz Müller (alkoholfrei) 0,75l

Secco 0,0 % vol. Rebsorte Müller Thurgau

Rheinhessen – frisch, fruchtige Aromatik von grünen Äpfeln und Grapefruit 23,80

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

Fruchtig, beerig, prickend 28,90

Wein alkoholfrei

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

Typische Aromen von Limetten & Zitrusfrüchten

0,15l

6,00

0,75l

26,80

Rosé Wein

ROSAMUNDE

Spätburgunder, Weingut Am Stein, Ludwig Knoll, Franken, trocken 11,5%vol.

Ein Wein für unbeschwerte Momente und prickelnde Stunden mit Freunden.

Aromen von Kirsche und Brombeere.

0,15l

7,00

0,75l

32,80

BONE DRY

Spätburgunder, Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz, trocken 12%vol.

Der Name ist Programm. Verführerische Fruchtigkeit, mit etwas Würze von Kräutern fließen über den geschulten Gaumen

0,15l

7,50

0,75l

33,00



Weißwein

Weißer Burgunder

Weingut Peter Briem, Baden/Kaiserstuhl, trocken, 13,8%vol.

Die Blume im Glas, fruchtig mit Aromen von Südfrüchten wie Zitrone und Ananas.

0,15l	6,50	0,75l	30,50
-------	------	-------	-------

Grauer Burgunder

Weingut Klein, Pfälzer Weinstraße, trocken, 13,5%vol.

Mit viel reifer Birne und zarter Frische in der Nase und am Gaumen, weiß auch dieser Burgunder wieder zu begeistern

0,15l	7,00	0,75l	32,10
-------	------	-------	-------

BONE DRY

Riesling, Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, trocken 12,5%vol.

So riecht und schmeckt Steinobst und Zitrus beim Genuss in vollen Zügen.

0,15l	7,50	0,75l	33,00
-------	------	-------	-------

Sauvignon Blanc

Weingut Peth-Wetz, Bernersheim, Rheinhessen, trocken 12,5%vol.

Die intensiven Aromen von Cassis und Orangen sind unterlegt von zarten Holunderblüten. Am Gaumen viel Frucht, eine zarte Säureader und ein schöner Grapefruitton im Nachklang.

0,15l	6,30	0,75l	29,90
-------	------	-------	-------



Rotwein

CUVÉE „N“ 582

Spätburgunder, Weingut Schumann-Nägler, Rheingau, trocken 12%vol.

Die Cuvée aus den besten Spätburgundern und Cabernet - Sauvignon Lagen.

Elegant, mit einem Aroma von Kirschen, Brombeeren und harmonisch dezenten Tanninen. Ein Wein für Kenner.

0,15l

7,60

0,75l

33,10

Portugieser

Weingut Leonard, Oberhofen Pfalz, halbtrocken, 12%vol.

0,15l

5,50

1l

33,10

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

38,40

Why Not?

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

Aromen von Cassis und Brombeeren, Schokolade und Tabak

0,15l

6,80

0,75l

31,00



Aperitifs

„Rosé“

Rosé Secco mit gedörrter Limette/Rosmarin 6,00

„Brockmans“

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

„GIN SECCO“ (alkoholfrei)

Tanqueray Gin 0,0%vol./Tonic Water /gedörrte Limette 7,20

„Benters rosé“

Peach Tree, Rosensirup, frische Minze, Angostura,
Prosecco rosé, Mineralwasser 8,50

„Aperol Spritz“

Aperol, Prosecco, Mineralwasser 7,90

„Limoncello Spritz“

Limoncello, Prosecco, Soda 7,90

„Hugo“

Holunderblütensirup, frische Minze, Limette, Prosecco, Mineralwasser 7,90

alkoholfreier „Hugo“ mit Ginger Ale 6,90

Hausgemachte Limonade „Johannisbeere“ Ingwer/Minze/Limette 6,90

Hausgemachte Limonade „Apfelstrudel“ Apfel/Zimt/Vanille/Limette/Minze 6,90

Prosecco 0,1l 4,50

Prosecco rosé 0,1l 4,90