



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
getrüffelte Rotweinjus entstanden, die wir
auch außer Haus verkaufen.

Geträufelte Rotweinjus: 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, auch außerhalb der regulären
Öffnungszeiten.

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

Eute (ohne Knochen)/getrüffelte Rotweinjus/Palmenwirsing/Kartoffelgratin 27,90

Frische Ricotta Ravioli/Käsesauce/Hähnchen/Teriyaki/Kirschtomaten 19,70

Angus Burger (200g)/Brioche Bun/
Gouda/Kirschtomaten/rote Zwiebeln/Bärlauch Gurken/
selbstgemachte Aioli/BBQ/Süßkartoffel-Pommes 20,70

Schlemmerdeelpfanne

Schweinedaillons (240g)/Champignonsauce/frischer Blumenkohl/
Sc. Hollandaise/selbstgemachte Kartoffelrösti 27,40

Spanferkelbraten/Sauerkraut/geträffelte Rotweinjus/Kartoffelgratin 21,90

Currywurst von Fleischer Brandes/Pommes frites/Gurkensalat 14,50

Sonderwünsche werden extra berechnet.



Suppen

Karotten-Kokossuppe

gebratene Black Tiger Riesengarnelen/geröstetes Brot 9,50

Tomatencremesuppe/Sahnehaube/geröstetes Brot

7,90

Niedersächsische Hochzeitssuppe

selbstgem. Fleischklößchen/Eiergraupe/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

Räucherlachs/selbstgemachte Kartoffelrösti/Senfkaviar/Senfdilldip

9,90

Salate

Caesar's Salad

frischer Romanasalat/Parmesan-CROUTONS/Granaaspäne /geröstetes Brot 12,90

- mit gebratener Hähnchenbrust 18,90

- mit fünf Garnelen 24,50

- mit warmem Stremellachs 23,90

Beilagen Salate

Römersalat/Grana (Cesar-Dressing) 4,50

Gurkensalat (Kräuter-Dressing) vegan 4,50

Braunkohlsalat/Kräuterdressing/Cashewkerne (vegan) 4,50



Vegetarisches

Avocado Burger/Brioche Bun/ panierte Avocado/Gouda/Tomatenmarmelade/Aioli/Kirschtomaten/ rote Zwiebeln/Bärlauch Gurken/Wakame/Kartoffelecken	20,70
Frische Ricotta Ravioli/Käsesauce/Blattspinat	17,90

Vegan

Karotten-Kokossuppe/geröstetes Brot	7,50
Benters gelbes Curry Wok Gemüse/Quinoa/frischer Blumenkohl	19,80
Pilz-Gulasch Verschiedene Pilze/Gemüse/Kartoffeln/geröstetes Brot	17,80
Kohlrabi-Schnitzel Kartoffelpüree/Gurkensalat	18,70



Rind

Rinderbäckchen vom irischen Weiderind
Karotten-Lugwergemüse/geträufelte Rotweinjus/Kartoffelpüree 29,90

Rinderfilet 240g
Frischer Blumenkohl/Kräuterbutter/Süßkartoffelpommes 42,80

Rumpsteak 240g
Schwarzwiebeln/Bratkartoffeln 35,90

Fisch

Fischteller
Lachsfilet/Zanderfilet/paniertes Seehechtfilet/eine Riesengarnelen
frischer Blumenkohl/Aioli/Schwenkkartoffeln 32,80

Zanderfilet
Gurkensalat (Kräuterdressing)/Kartoffelpüree 29,50



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 Salzesschnitzel

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

Jägerschnitzel

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

Beilagen Salate

Gurkensalat/Kräuterdressing (vegan) 4,50

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

Braunkohlsalat/Kräuterdressing/Cashewkerne (vegan) 4,50

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

Pute 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 nich

Micha´s Currywurstkrake aus Vallstedt/Pommes frites

6,50

Was anderes

Niedersachsensuppe/geröstetes Brot

8,50

Irgendwas

Pommes frites rot/weiß

5,00



Widerstand zwecklos

Vanilleeis „heiß“
mit heißen Himbeeren oder Kirschen/Schlagsahne 8,90

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

Unsere Eissorten

Vanille/Schokolade/Erdbeere/Stracciatella	je Kugel	2,00
Zitronen-Sorbet (vegan)	je Kugel	2,50



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 Sojamilch

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
Pätu-Rum Fiji (Urlaub im Glas)	2cl	6,50
Jägermeister	2cl	3,00
Borgmann mit frischer Limette	2cl	3,90
Fernet Branca	2cl	3,00
Ramazzotti	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

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



Getränkekarte

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 (Rauch)	0,3l	3,90
Apfelsaft naturtrüb (Rauch)	0,5l	5,80
Apfelschorle	0,3l	3,50
Apfelschorle	0,5l	4,80
Orangensaft (Rauch)	0,3l	4,40
Orangensaft (Rauch)	0,5l	6,30
Orangenschorle	0,3l	3,90
Orangenschorle	0,5l	5,40
Kirschsaft Amarena (Rauch)	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 Prosecco DOC rose, 11% vol., brut, Italien, 0,75l

Fruchtig,beerig, prickend 28,90

Wein alkoholfrei

zero, Riesling 0,0 % vol. Tobias Rickes, Bad Kreuznach/Nahe 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

BONÉ 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 Süßfrüchten 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, Bermersheim, 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

„Roséli“

Rosé Secco mit gedörrter Limette/Rosmarin

6,00

„Brockmans“

Premium Gin, frische Beeren und Gurke, Tonic Water

9,00

„GIN SERO“ (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“

Holunderblüten sirup, frische Minze, Limette, Prosecco, Mineralwasser

7,90

alkoholfreier „Hugo“ mit Ginger Ale

6,90

Selbstgemachte Limonade „Johannisbeere“ Ingwer/Minze/Limette

6,90

Selbstgemachte Limonade „Apfelstrudel“ Apfel/Zimt/Vanille/Limette/Minze

6,90

Selbstgemachte Limonade „Melone-Mango“ Minze/Limette

6,90

Prosecco

0,1l

4,50

Prosecco rosé

0,1l

4,90