

Zur Weserlust

Herzlich willkommen

- J 1 Kraftbrühe** mit ordentlich Einlage 🍄🍄 5,50
- J 2 Ragout fin** vom Hähnchen, überbacken, Toast, Zitrone 🍄🍄🍄 4,90
- J 3 Vorspeisenteller** kleine Auswahl an Antipasti, Baguette, Aioli 🍄🍄 10,70
- J 4 Soljanka** mit saurer Sahne und Weißbrot 🍄🍄 5,50
- J 5 ½ Dutzend Weinbergschnecken** 🍄🍄 7,50
mit Sauce Bernaise und Knoblauch gratiniert, Toast
- J 6 1 Dutzend Weinbergschnecken** 🍄🍄 12,40
mit Sauce Bernaise und Knoblauch gratiniert, Toast
- J 7 Tigergarnelen in Knoblauch** 🍄🍄🍄 15,00
Aioli, Toast
- J 8 Schweineschnitzel „Waidmann“** 🍄🍄🍄 14,80
Rahmchampignons, Kroketten, Salat **auch als Hähnchenschnitzel**
- J 9 Schweineschnitzel „Puszta“** 🍄🍄🍄 14,80
mit Pommes und Salat **auch als Hähnchenschnitzel**
- J 10 Zwiebelschnitzel** 🍄🍄🍄 15,30
gebratene Zwiebeln, Bratkartoffeln, Salat **auch als Hähnchenschnitzel**
- J 11 Rumpsteak „Kräuterbutter“** 🍄🍄 24,90
mit Bratkartoffeln und Salatteller
- J 12 Rumpsteak Zipolle** 🍄🍄🍄 24,90
gebratene Zwiebeln mit Bratkartoffeln und Salatteller
- J 13 Rumpsteak „Pfeffer“** 🍄🍄🍄 24,90
in **scharfer** Soße mit Bärlauchnocken und Salatteller
- J 14 Schweinefilet in Schwammerln** 🍄🍄🍄 17,70
in Kräuterrahm, Rösti und Salat
- J 15 Geschnetzeltes „von den Filets“** 🍄🍄🍄🍄 16,90
in **scharfer** Soße mit Gemüsestreifen, Röstinchen
- J 16 Lammfilet** 🍄 25,90
mit Rotweinglace, Butterbohnen und Bratkartoffeln
- J 17 Wildgulasch** 🍄🍄 16,90
mit Waldpilzen, Rotkohl, Kroketten
- J 18 Hausgemachte Sülze** 🍄🍄 12,00
Remoulade und Bratkartoffeln
- J 19 Matjesfilets „Hausfrau“** 🍄🍄🍄 14,90
in leichter Apfel-Zwiebel-Gurkensoße, Bratkartoffeln
- J 20 Summer Bowl** 🍄🍄 (Vegan) 14,20
Maultaschen mit Sommergemüsefüllung, auf frischem Salat
Kirschtomaten, Rucola, Feige - Balsamico Glace
Baguette

viel Spaß und gemütliche Stunden wünschen Janina und Andreas

Zur Weserlust

Herzlich willkommen

- J 21 Sea Bowl**  16,20
Tiger Garnelen auf Salatbett, Himbeervinaigrette, Ajoli
Tausend - Insel - Dressing und Baguette
- J 22 Chicken Bowl**  14,20
gebratene Hähnchenbrust, frische Salate, Pinienkerne
Rucola, Thousand Island Dip, Baguette
- J 23 Neptune Bowl**  15,20
Calamari fritti, Avocado, Salatkombination, Dilldressing
Ajoli, Baguette
- J 24 Salmon Bowl**  16,60
Fjordlachs - gebraten, auf rosa Nudeln, Broccoli und Rucola
- J 25 Ganze Scholle „Finkenwerder“**  21,00
mit Speck und Zwiebeln, Petersilienkartoffeln, Salatteller
- J 26 Hamburger Fischteller**  18,90
2 Fischfilets, Dill-Senfs0ße, Bratkartoffeln
- J 27 Hacksteak Champi**  12,40
mit Cremechampignons, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
- J 28 Frikadelle hausgemacht**  12,40
mit Paprikarahm, Bratkartoffeln und Salatgarnitur
- J 29 Bulette „a la Meyer“**  12,90
gebratene Zwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln, Salatgarnitur
- J 30 gebackener Camembert**  11,70
auf Toast, Preisselbeerpflirsich, Butter, gebackene Petersilie
- J 31 Entenkeule** Kartoffelklöße, Puttappel, Rotkohl  17,70
- J 32 Kräuterbutter**  1,50
- J 33 Beilagenwechsel** 1,50
- J 34 Salatteller**  4,90
- J 35 Bratkartoffeln** 3,50
- J 36 Kartoffelklöße**  3,50
- J 37 Sauce Hollandaise**  3,00
- J 38 Buttergemüse**  3,90
- J 39 Kartoffelkroketten**  3,00
- J 40 Brot**  0,80
- J 41 Variation** von hausgemachtem Eisparfait  6,90

Gluten

Krebse

Eier

Fisch

Erdnüsse

Soja

Milch

Schalenfrüchte

Sellerie

Senf

Sesam

S02 Sulfit

Lupinen

Weichtiere



viel Spaß und gemütliche Stunden wünschen Janina und Andreas