

Hausgemachte Suppen

Cremige Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)
mit Kokosmilch und Frühlingslauch

Cremige grüne Gemüsesuppe (vegan)
mit Erbsen, Avocado, Brokkoli, Ingwer, Knoblauch &
Kokosmilch, dazu Sesamsaat

Zu jeder Suppe reichen wir einen Brotkorb.

Frische gemischte Blattsalate

* Kräutervinaigrette, roten Zwiebeln,
gebratenen Champignons, dazu Brot

* Kräutervinaigrette, mariniertes Hähnchenbrust & Cashewkernen,
Grana Padano, dazu Brot

* Orangenvinaigrette, gratiniertem Honig-Ziegenkäse,
Cranberries, Walnüssen & Chilifäden, dazu Brot

„Horst“ - Klassiker

Hausgemachtes Würzfleisch
vom Schwein mit Gouda überbacken, Zitronenecke
und Ciabattabrot, dazu Worcestersoße

Bauern-Omelett
aus drei Freilandeiern, Jagdwurst, Kartoffeln, Zwiebeln,
Salatgarnitur und dazu eine Gewürzgurke

Krautnudeln
mit Weißkraut und Hackfleisch vom Schwein/Rind,
dazu geriebener Gouda

Pasta

Penne in Waldpilzrahm
mit Hähnchenfleisch, Knoblauch, Sahnesoße,
dazu gehobelter Grana Padano

Spaghetti mit Garnelen
mit Strauchcherrytomaten, Blattspinat, Knoblauch,
Weißweinsahnesoße, dazu gehobelter Grana Padano

Vegetarisches

Penne Gorgonzola
mit Blattspinat, Strauchcherrytomaten, Walnüssen,
dazu gehobelter Grana Padano

Großer Kartoffelkloß
gefüllt mit Blattspinat und Frischkäse in
Gorgonzolarahmsoße, mit brauner Semmelbutter und
gegrillte Strauchcherrytomaten, dazu gehobelter Grana Padano

Korsisches Omelett
aus drei Freilandeiern mit Ziegenfrischkäse,
frischer Minze, Honig,
Salatgarnitur und Ciabattabrot

Hauptgerichte

Warmes Bratenbrot
vom Schweinerücken mit Meerrettich, Gewürzgurke, Landbrot, Bratensoße und Salatgarnitur

Hähnchenleber
mit Apfel-Zwiebel-Gemüse, Roter Bete, dazu
hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatgarnitur

Hausgemachte Rinderroulade
mit Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfelrotkraut

Schnitzel paniert v. d. Oberschale
vom Susländer Schwein mit frischen Bratkartoffeln,
Waldpilzrahmsoße, Zitronenecke und Salatgarnitur

Schweinerückensteak
mit Würzfleisch und Gouda überbacken, dazu frische
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

Kleinigkeiten für zwischendurch oder danach

Käseteller mit Oliven
mit spanischen grünen und schwarzen Oliven,
Grünländer Käse & Ziegenfrischkäse

Brotkorb mit Dip
Hausgemachte Aioli

Drei Scheiben Knoblauchbrot
Ciabattabrot mit hausgemachter Aioli
und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur

Für unsere „Horst“ - Kinder

Butternudeln

Spirelli in Butter, dazu geriebener Gouda

Tomatennudeln

Spirelli mit Tomatensoße, dazu geriebener Gouda

Jagdnudeln

Spirelli mit Jagdwurst, Tomatensoße, dazu geriebener Gouda

Zwei frische Eierkuchen

mit Apfelmus & Zucker mit Zimt

Dessert

Kalter Hund

hausgemacht nach Oma's Rezept
in 2 Scheiben serviert

Apfel-Cranberries-Crumble

mit Walnussplit & Mandelbutterstreusel