Hausgemachte Suppen

Cremige Süßkartoffelsuppe (vegan)
mit Kokosmilch, Karotten, Ingwer, Zwiebeln & Knoblauch, dazu Sprossen

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

Zu jeder Suppe reichen wir einen Brotkorb.

Frische gemischte Blattsalate

mit Cherrytomaten, Gurken, Karotten, Radieschen, Sprossen

* Kräutervinaigrette, Rucola, roten Zwiebeln,
gebratenen Champignons, dazu Brot

* Kräutervinaigrette, Rucola, marinierter Hähnchenbrust & Cashewkernen,
Grana Padano, dazu Brot A,G,I,J,7

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

Mozzarella
mit frischen Cherrytomaten, Rucola, Balsamicocreme,
frischem Basilikum, dazu Brot

„Horst“ - Klassiker

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

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

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

Pasta

Penne Orange
mit Hähnchenfleisch, Orangensahnesoße, frischer Minze,
dazu geriebener Grana Padano

Spaghetti mit Garnelen
mit Zucchini, Cherrytomaten, Rucola, Knoblauch & Sweet Chili Sauce,
dazu geriebener Grana Padano

Vegetarisches

Spaghetti aglio e olio
in Olivenöl mit frischem Knoblauch, Kurkuma, Cherrytomaten,
Basilikumblättern, dazu geriebener Grana Padano

Hausgemachter Kräuterquark
mit Butterdrillingen und Salatgarnitur

Bunte frische Gemüsepfanne
mit Karotten, Zuckerschoten, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch,
Cherrytomaten, Zucchini, frischen Kräutern, dazu Rosmarinkartoffeln

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

Hauptgerichte

Matjesfilet geräuchert
mit hausgemachter Apfel-Sahne-Soße, roten Zwiebelringen,
Butterdrillingen und Salatbeilage

Schweinesülze vom Eisbein
mit Remouladensoße, roten Zwiebelringen,
frischen Bratkartoffeln und Salatbeilage

Schnitzel paniert v. d. Oberschale
vom Susländer Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat,
Zitronenecke und Salatbeilage

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

Kleinigkeiten für zwischendurch oder danach

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

Brotkorb mit Dip
Hausgemachte Aioli- oder Kräutercreme

Drei Scheiben Knoblauchbrot
Chiabattabrot mit hausgemachter Aiolicreme
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 Omas Rezept
in zwei Scheiben serviert

Panna Cotta
süße Sahne mit Sauerkirsch-Vanille Ragout

Panna Cotta
süße Sahne mit Ananas-Kiwi Soße