

Vielleicht zum Auftakt

Bruscetta nach Art des Hauses

geröstete Baguettescheiben belegt mit marinierten Tomaten

serviert mit Oliven

4,50 €

Aus unserem Weckglas

Fetawürfel, Oliven, Peperoni und Kräuter eingelegt in Olivenöl,

dazu reichen wir Baguette

5,50 €

aus Meyer's Suppentopf

Tomatencremesuppe

verfeinert mit Rahm

3,80 €

Misselhorner Hochzeitssuppe

mit Spargel, Mettbällchen und Eierstich

3,80 €

Fruchtiges Cocos - Chilisüppchen

serviert mit Garnelen

4,20 €

Und dazu vielleicht einen erfrischend-fruchtigen Prosecco

Glas 0,1Ltr. 3,00€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Vorspeisen

Fruchtiges Cocos – Ingwer Süppchen

dazu reichen wir kleine Geflügelspieße sowie Brotchips mit Erdnussbutter

8,50 €

Hierzu empfehlen wir unseren chilenischen Rosé-Wein

Glas 0,2Ltr. 5,20€

Kaltes Joghurt – Gurkensüppchen mit Dillsahne

begleitet von kleinen Räucherlachs Canapees

8,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren Sauvignon Blanc aus der Gascogne

Glas 0,2Ltr. 5,20€

Unsere kleine Pasta

Penne in Olivenöl geschwenkt mit Peperoni, Tomate und Knoblauchsalami (2)

7,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Grauburgunder

Glas 0,2Ltr. 5,80€

Carpaccio vom Hirschrücken

mariniert mit einem Preiselbeerdressing und Parmesanspänen, dazu reichen wir ofenfrisches
Baguette (2)

9,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren italienischen Merlot

Glas 0,2Ltr. 3,80€

Lachs und Kartoffelpuffer

Räucherlachsroschen mit frischem Kräuterschmand fein garniert

8,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Pinot Blanc/Chardonnay

Glas 0,2Ltr. 5,90€

Kleiner gemischter Salat

Nach Art des Hauses

3,80 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Aus der Gußfanne oder vom Grill

Rumpsteak Klassiker

zartes Rumpsteak vom Grill, garniert mit Kräuterbutter,
dazu reichen wir Speckbohnen und Bratkartoffeln (2)

16,00 €

Hierzu empfehlen wir unseren Bordeaux aus dem Medoc

Glas 0,2Ltr. 6,80€

Zartes Rumpsteak vom Grill,

serviert auf einer Gorgonzolasauce dazu reichen wir Blattspinat und Rosmarinkartoffeln

16,90 €

Hierzu empfehlen wir unseren Cabernet/Shiraz aus Süd Afrika

Glas 0,2Ltr. 6,80€

Kutscherpfanne

zarte Schweinelendchen vom Grill, serviert auf einer Champignonrahmsauce,
dazu reichen wir Speckbohnen und Bratkartoffeln (2)

15,00 €

Hierzu empfehlen wir unseren chilenischen Cabernet/Merlot

Glas 0,2Ltr. 4,80€

Fetalendchen

saftige Schweinelendchen gefüllt mit eingelegtem Fetakäse, serviert auf einem Ragout von
Paprika, Zwiebeln und Tomaten dazu reichen wir gebackene Kräuterkartoffelspalten

15,20 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Pinot Blanc/Chardonnay

Glas 0,2Ltr. 5,90€

Marinierte Putenstreifen

mit Sprossen und buntem Gemüse serviert auf einer Aprikosen – Ingwer Pasta

13,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren Chenin Blanc, Süd Afrika

Glas 0,2 Ltr. 5,20€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Aus heimischen Wäldern und andere Spezialitäten

Heimischer Wildschweinbraten

serviert auf einem bunten Pfannengemüse, dazu reichen wir eine Waldpilzsauce und Bratkartoffeln (2)

16,00 Euro

Hier zu empfehlen wir unseren chilenischen Cabernet/Merlot

Glas 0,2Ltr. 4,80€

Förstertopf

feines Wildragout mit frischen Champignons, verfeinert mit Rahm und Preiselbeeren,

Dazu reichen wir Rotkohl und hausgemachte Spätzle

15,50 €

Hierzu empfehlen wir unseren italienische Merlot aus dem Veneto

Glas 0,2 Ltr. 3,80 €

Jägerteller

zarter Hirschbraten auf Wildbratensauce mit Waldpilzen und Wacholderbeeren, halber Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten

16,00 €

Hierzu empfehlen wir unseren Cabernet/Shiraz aus Süd Afrika

Glas 0,2Ltr. 6,80€

Schäfers Leibgericht

zarter Heidschnuckenbraten unter einer Wildbratensauce mit Waldpilzen und Wacholderbeeren, halber Preiselbeerbirne

Speckbohnen und Bratkartoffeln(2)

17,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren Shiraz und Merlot Süd Afrika

Glas 0,2 Ltr. 6,80 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Aus Fluss und Meer

Feine Fischpasta

gebratenes Seehechtfilet, gedünsteter Lachs und Garnelen
auf Penne mit Limonensauce, Blattspinat und eingelegten Tomaten

17,50 €

Hierzu empfehlen wir unseren Chenin Blanc aus Süd Afrika

Glas 0,2Ltr. 5,20€

Misselhorner Pannfisch

saftige Fischfilets in Butter gebraten serviert mit einer
Senfsauce, Bratkartoffeln und einem bunten Salat

16,20 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Grauburgunder

Glas 0,2Ltr. 5,80€

Fischplatte nach Art des Hauses

dreierlei marinierte Fischfilets mit vielen Kräutern in Olivenöl gebraten, dazu reichen
wir ein mediterranes Gemüse sowie gebackene Kartoffelspalten

17,20 €

Hierzu empfehlen wir unseren Omrah, Sauvignon Blanc aus Australien

Glas 0,2Ltr. 7,50€

In Butter gebratenes Zanderfilet

serviert auf einem hausgemachtem Gurkengemüse mit Rahm und Dill
verfeinert, dazu reichen wir bunten Reis

16,50 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Riesling

Glas 0,2Ltr. 4,90€

Matjesschlemmerei Gänsestuben

Variation von Matjes und geräuchertem Lachs auf zweierlei Saucen, umlegt mit in
Honig geschwenkten Kartoffeln

12,50 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Kräftig und Deftig

Hausgemachtes Sauerfleisch

saftiges Schweinefleisch in Aspik, garniert mit Gewürzgurke und Tomate, dazu reichen wir Remouladensauce sowie Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (2)

9,80 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Riesling

Glas 0,2Ltr. 4,90€

Fischvesper Spezialitäten

geräucherter Lachs, Forelle und Makrelenfilet, fein garniert mit Sahnemeerrettich und Dill – Senfsauce, dazu reichen wir Brot und Butter (2)

13,50 €

Hierzu empfehlen wir unseren deutschen Grauburgunder

Glas 0,2Ltr. 5,80€

Misselhorner Pfannenschlag

würzige Rinderkopfwurst und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Tomate (2)

9,80 €

Matjes nach Art der Hausfrau

zarte Matjesfilets auf einer Sauerrahmsauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln, dazu Bratkartoffeln.(2)

10,20 €

Meyers Brotzeit

Hausmacherwurst, Schinken, Käse sowie Gewürzgurke und Tomate dazu reichen wir Brot, Butter sowie einen Wacholderschnaps (2)

11,80 €

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung.

Vegetarische Leckerbissen

Große bunte Salatschüssel

Verschiedene angemachte, sowie frische Salate
serviert mit hausgemachtem Dressing, Nüssen und Baguette

7,80 €

Salat Pute

Mit Käse und Ananas gratiniertes Putensteak serviert auf Blattsalaten und
angemachten Salaten garniert mit frischen Früchten, dazu reichen wir ein pikantes

Dressing und Baguette (9)

9,50 €

Pasta „Misselhorner Hof“

Penne serviert mit Gorgonzolasauce und Räucherlachsstreifen

9,80 €

Kartoffelauflauf

Frisches Gemüse und Heidekartoffeln in einer leichten Rahmsauce mit
Gartenkräutern,

gratiniert mit mildem Käse (1)

8,50 €

Aus dem Gemüsebeet

hausgemachten Gemüsebällchen und ein feines Frikassee von jungem Gemüse

serviert im Reiserand

9,70 €

Burger Gänsestuben

Feiner Reisburger gefüllt mit gebackenem Schafskäse, Tomaten und Zwiebeln,

serviert mit Sauce Choron

11,80 €

Zu unseren vegetarischen Gerichten empfehlen wir einen leichten, spritzigen Weißwein

Glas 0,2Ltr. 3,80€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung

Dessert

Hausgemachtes Heidhonig - Zimteis

Serviert mit flambierten Zwetschgen

5,80 €

Mousse von Zartbitterschokolade

serviert auf einem Fruchtmarkspiegel fein garniert

5,80 €

Hausgemachte Rote Grütze

Serviert mit Vanilleeis

4,80 €

Creme Bruleé

mit braunem Zucker gratinierte Vanillecreme

5,50 €

Coupe Danmark

Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und Sahne

4,80 €

Amarettiparfait

mit einem marinierten Ananassalat

5,80 €

Zu unseren Dessertvariationen empfehlen wir einen unserer Rosé-Weine aus Chile und Kalifornien

Chile Glas 0,2Ltr. 5,20€

Kalifornien Glas 0,2Ltr. 5,60€

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienung