



MENU REGIONALBAHN

1. HALT

Vitello Caesar Style

*Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben
Parmesancreme / gebackene Kapern
Marinierte Kirschtomaten / Brotchips*

2. HALT

Crèmesuppe von der Wildgarnele

gebratene Wildgarnele / Tomate

3. HALT

Rosa gebratene Lammhüfte

*Kohlrabi- Basilikumgemüse
Parmesankroketten*

oder

Hövelhofer Lachsforellenfilet

*Kohlrabi- Basilikumgemüse
Kartoffelpüree*

ENDSTATION

„Apfelkuchen“

*Karamellapfelparfait / warmes Apfelragout
Crumble / hausgemachter Eierlikör*

oder

Crème Brûlée „Nougat & Kaffee“

*Crème Brûlée klassisch
Nougateis / Kaffeeschaum / Nusskrokant*

mit Lamm

4 Gang Menu 64,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 48,30 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 54,70 €

mit Lachsforelle

4 Gang Menu 63,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 47,30 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 53,70 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Bete / Lauch / Birne / Feta 14,9

*marinierte Bio Bete / geschmorter Lauch
Lauchmayo / Birne / geräucherter Feta
Gewürznüsse*

„Fischbrötchen“

geflämmter Kabeljau 16,9

*Geröstetes Weißbrot / Cremiger Gurkensalat
Sauce Tartar / Kartoffelchips*

Vitello Caesar Style 16,9

*Rosa gebratene Kalbsfleischscheiben
Parmesancreme / gebackene Kapern
marinierte Kirschtomaten / Brotchips*

Getrüffelte Petersilienwurzel suppe 8,9

Gemüseeinlage / Lauchöl

Crèmesuppe von der Wildgarnele 10,5

gebratene Wildgarnele / Tomate

SALATBEET

Basic 14,5

Zupfsalate vom Biohof Mertens

Wiesbrock

Strauchtomate / Gurken

Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing

mit Ziegenkäse / Tomatenchutney

und Walnüssen +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen +6,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Großewächter hergestellt

Spaghetti

„Rosenkohl & Parmesan“ 16,9

Parmesansauce

gerösteter Rosenkohl / frische Kräuter

Wurzelgemüse

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

Spaghetti

„Kohlrabi & Trüffel“ 17,9

Kohlrabi / Blattspinat

Trüffelsauce

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

Spaghetti

„Wildgarnele“ 23,9

Safransauce / Wildgarnelen

Tomate / Lauchzwiebeln / Basilikum

Ravioli „Blumenkohl“

17,9

mit Blumenkohl gefüllt

Zitronen- Thymianöl / Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen +6,9

Ravioli „Steinpilz“

18,9

mit Steinpilzfüllung

Basilikumbutter / Wurzelgemüse

Parmesan

mit geblämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit Steakstreifen +6,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9



BURGER

Burger „BBQ“ 17,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar / Bacon
Pflaumenchutney / Strauchtomate dazu Fritten*

Burger Veggie „Crispy Feta“ 16,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
gebackener Feta / Tomatenchutney
Thaicurry- Majo / Strauchtomate dazu Fritten*

FLEISCH / FISCH / VEGGIE

„Picanha BBQ Style“ 30,9

rosa gebratener Rindertafelspitz
Brokkoli / knusprige Fritten / Majo

Geschmorte Ochsenbacke 28,5

Rosenkohl / Kartoffelpüree

Delbrücker „Jerk Chicken“ 26,9

*Maishähnchenbrust in pikanter Marinade
Limonen- Lauchrisotto
geröstetes Karotten- Maisgemüse*

Rosa gebratene Lammhüfte 29,9

*Kohlrabi- Basilikumgemüse
Parmesankroketten*

Hövelhofer Lachsforellenfilet 28,9

*Kohlrabi- Basilikumgemüse
Kartoffelpüree*

Knuspriger Feta 19,9

*Tomatenchutney / Limonen- Lauchrisotto
geröstetes Karotten- Maisgemüse*



DESSERT

- „Apfelkuchen“** 10,9
*Karamellapfelparfait / warmes Apfelragout
Crumble / hausgemachter Eierlikör*
- Crème Brûlée** 10,9
„Nougat & Kaffee“
*Crème Brûlée klassisch
Nougateis / Kaffeeschaum / Nusskrokant*
- Dreierlei hausgemachtes Eis** 8,9
Eisvariation unserer hausgemachten Sorten
- Sorbet Spritz** 8,9
Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt