

Vorspeisen / Appetizers

5 Garnelen in Knoblauch-Olivenöl, auf Wunsch scharf dazu Baguette und Aioli <i>5 shrimps in garlic olive oil, Spicy or mild! with baguette and garlic cream</i>	€ 15,90
Antipastiteller versch. Antipasti dazu Baguette <i>Antipasti various antipasti with baguette</i>	€ 8,90
Gebratene Champignons mit Baguette und Aioli <i>Fried mushrooms with baguette and garlic cream</i>	€ 7,50
Warmer Ziegen- Frischkäse mit Honig und Pinienkernen und Baguette <i>Warm goat cream cheese with honey and pine nuts and baguette</i>	€ 6,50
Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	€ 6,50
Baguette mit Aioli <i>Baguette with garlic cream</i>	€ 5,50

Suppen/soups

Ovelgönner Hochzeitssuppe € 6,50
Ovelgönner wedding soup (very traditional)

***Tomatensuppe mit Sahnehaube
und frischem Basilikum*** € 5,50
Tomato soup with cream topping and fresh basil

***Kartoffelsuppecreme mit Sahnehaube
und Lauchzwiebeln*** € 5,50
Potato soup with cream topping and spring onions

Großer Salatteller/ Big mixed salad...

... mit Knoblauch-Kräuter- Garnelen € 24,50
... with shrimps in garlic olive oil

... mit Putenstreifen € 18,90
... with turkey strips

... mit Feta und Oliven € 15,90
... with Feta and olives

***Zu den Salaten reichen wir unsere hausgemachte Senf- Vinaigrette
und Baguette.***
*We serve our homemade mustard vinaigrette with the salads
and baguette.*

Vegetarisch/vegetarian

Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauch- Basilikumpesto € 16,90
Homemade gnocchi with wild garlic and basil pesto

Reis- Gemüse- Pfanne
Gebratenes Gemüse mit Reis und Sojasauce € 15,90
Rice and vegetable pan
Fried vegetables with rice and soy sauce

Bunte Bandnudeln mit Champignonrahmsauce,
Rucola und Grana Padano € 14,50
Colorful ribbon noodles with creamy mushroom sauce,
Rocket and Grana Padano

Ofenkartoffeln/ baked potatoes

Ofenkartoffel gefüllt mit Sour creme
Baked potato filled with sour cream

...mit Pulled Pork & BBQ & Krautsalat € 16,90
...with pulled pork & BBQ & coleslaw

... mit Pulled Beef & BBQ & Krautsalat € 16,90
... with pulled beef & BBQ & coleslaw

...mit gegrillter Putenstreifen € 15,90
...with grilled turkey strips

...mit Kräuterchampignons € 14,90
... with herb mushrooms

... mit Salatbouquet € 11,90
... with mixed salad



Burgerkarte



Unsere Burger- Patties sind zu 100 % Rindfleisch aus unserem landwirtschaftlichen Betrieb in Buchholz/ Vaensen. Wir züchten und halten Galloways ganzjährig in Weidehaltung.

Unsere Burgerbuns stammen frisch aus der Bäckerei Backsau in Buxtehude und sind echte Handwerkskunst, das schmeckt man auch.

Und bei allen Zutaten halten wir unser 80/80- Versprechen.

Unsere Burgerkarte ist von der @hamburg grill authority zertifiziert

„Der Klassiker“

€ 18,90

Rinder- Pattie vom Vaenser Weiderind „ Bacon Cheese Burger“ mit Bacon, Käse, Zwiebeln, Salat und BBQ- Sauce

„Rinderwahnsinn“

€ 17,90

Pulled Beef vom Vaenser Weiderind, mit BBQ- Sauce und hausgemachtem Krautsalat

„ Puten- Crispy Burger“

€ 16,90

Hausgemachte Pattie aus regionalem Geflügel, knusprig paniert, serviert auf einer hausgemachten Senf- Remoulade und Salat

„Schweinerei nach Art des Hauses“

€ 16,90

Pulled Pork aus regionalem Schweinefleisch mit hausgemachtem Coleslaw und einer leicht rauchigen BBQ- Sauce

„Veggieburger“

€ 14,90

Gegrilte Zucchini, Paprika und Aubergine auf Salat mit Burgersauce und einer feinen Quark-Kräutercreme

Zu den Burgern servieren wir wahlweise Pommes Frites oder Potato Wedges

Fischgerichte/ fish food

Zanderfilet auf Bandnudeln mit Zitronenbuttersauce € 22,50
Pikeperch fillet with lemon butter sauce on ribbon pasta

***Scholle " Finkenwerder Art "mit Salzkartoffeln
und Salatteller*** € 22,50
Plaice „ Finkenwerder Art“ with boiled potatoes and Salad

***Pannfisch auf Senfsauce mit Bratkartoffeln
und Salatteller*** € 21,50
Pannfish on mustard sauce with fried potatoes and salad

***3 Räuchermatjesfilets
mit Sauce nach Hausfrauenart und Bratkartoffeln*** € 18,90
3 Räuchermatjesfilet with home- style sauce and fried potatoes

2 eingelegte Bratheringe mit Bratkartoffeln € 14,50
2 fried herring with fried potatoes

Hausmannskost/ Home cooking

Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

*Roast beef with sauce tartar
and fried potatoes*

€ 22,50

Kalte Fleischplatte

***mit Roastbeef, Kasseler, und hausgemachtem Sauerfleisch
Remoladensauce und Bratkartoffeln***

Cold meat platter

*with roast beef, Kasseler and homemade aspic, with remolade sauce
and fried potatoes*

€ 21,90

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

*Homemade sour meat with sauce tartar
and fried potatoes*

€ 16,90

Fleischgerichte/meat dishes

**250 gr. Rumpsteak (aus eigener Zucht)
mit Zwiebeln und Champignons, Kräuterbutter
und Bratkartoffeln** € 34,90

*250 g rump steak (homebred cattle)
with onions and mushrooms, herb butter
and fried potatoes*

**2 kl. Steak vom Schweinerücken
mit Kohlrabi- Möhrengemüse und Salzkartoffeln** € 20,90

*2 class Pork loin steak
with kohlrabi, carrot vegetables and boiled potatoes*

**Schnitzel "Wiener Art" mit Champignonrahmsauce
und Kroketten** € 18,90

*Schnitzel with mushroom cream sauce
and potato croquettes*

**Schnitzel „Wiener Art“ mit Tomaten-Paprikasauce und
Pommes frites** € 18,90

Schnitzel with spicy tomato sauce, vegetables and french fries

**Putenmedaillons auf fruchtiger Currysauce
mit Pfirsichspalten und Reis** € 17,90

*Turkey medallions on fruity curry sauce
with peach wedges and rice*

Für unsere kleinen Gäste/ for our little guests

<i>Kleines paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites</i>	€ 12,90
<i>Small breaded turkeyschnitzel with french fries</i>	
<i>Chicken Nuggets mit Pommes frites</i>	€ 9,90
<i>Chicken nuggets with french fries</i>	
<i>3 Fischstäbchen mit Pommes frites und Remo</i>	€ 8,50
<i>3 fish fingers with french fries</i>	
<i>3 Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	€ 6,50
<i>3 potato pancakes with applesauce</i>	
<i>Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	€ 4,90
<i>French fries with ketchup or mayonnaise</i>	

