

Vorspeisen

Ofenfrisches Baguette 5,50 €

serviert mit Aioli und Kräuterbutter

Bruschetta 7,50 €

Geröstetes Baguette mit marinierter Tomate, Pesto und Parmesan

Carpaccio vom Rinderfilet 14,50 €

mit Kernen, Öl, Parmesan und Rauke



Suppen

Tomatencremesuppe 6,90 €

mit Schlagrahm

Rote Bete Cremesuppe 6,90 €

mit Schlagrahm und frisch geriebenem Meerrettich

Salate

Landsalat

Blattsalat in Kräuterdressing, mit Tomate, Gurke, Paprika, Olive, Radieschen und Rettich

Wintersalat

Blattsalat, Kernöl, weiße Balsamicoglacé, geschmorte Rote Bete, Birne, Berberitzen, geröstete Kerne und Kürbiskern- Croutons

als Beilagen- oder Vorspeisensalat 6,00 €

als großer Salat 12,50 €

mit Maishuhn-Supreme + 5,50 €

mit Pistazien-Ziegenfrischkäsepraline + 4,50 €

mit kurzgebratenem Rinderfiletstreifen + 6,50 €

mit gebratenen Pilzen + 5,50 €

zu allen Salaten servieren wir Brot und Butter

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln 12,50 €

„BBQ“ mit Bacon, Roastbeef und Zwiebeln 15,50 €

„Ziege“ geschmorte Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Birne und Honig 14,50 €

Deftiges und Snacks

Ziegenkäse mit Honig gratiniert mit Kernen & Öl, Salat und Baguette	14,00 €
Kartoffel-Artischockenquiche mit luftgetrockneter Schweinebacke und Würzblütencreme-Fraiche	14,50 €
Gebackener Fetakäse mit Salat, Baguette und Aioli	14,50 €
Ofenkartoffel mit Salat und Sauerrahm wahlweise Maishuhn, Räucherlachs oder gebratenen Pilzen	8,50 € + 5,50 €
Vesper Mettwurst, Lotsenwurst, Parma, Spianata, Kabanossi, Salami, Bites, Peitsche, Leberknödel, Speck, Schweinebraten, Senf, Chutney, Butter, Kräuterbutter, Tortenbrie, Camembert, Roggenbrot	18,50 €
Burgdorfs Sandwich Tomaten-Kapernbrot mit BBQ-Sauce, gebratenem Maishuhn, Ei, Bacon, luftgetrocknete Schweinebacke, Tomate und Salat	14,50 €
Currywurst & Pommes Frites mit Mayonnaise	8,90 € + 0,60 €

Hauptspeisen

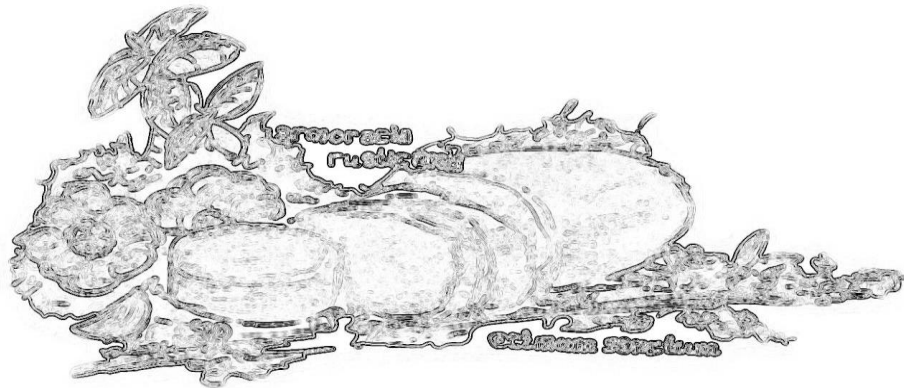
Vegetarisch gefüllte Tortelli	16,50 €
Ziegenfrischkäse-Rosmarinfüllung, Kirschtomaten und gehobelter Parmesan	
Gebratenes Filet vom Winterkabeljau	26,50 €
wilder Brokkoli, Weißweinsauce und Rübenstampf	
Zander auf der Haut gebraten	27,50 €
krosser Pancetta, Senfrahmwirsing und Kerbelkartoffeln	
Roulade vom Maishuhn	27,50 €
gestovter Morchel-Spitzkohl, Thymian-Glace und Macairekartoffeln	
Ochsenbacke	28,50 €
Rosenkohl, Tiroler Brettlspeck und Kartoffelgratin	
Birne-Bohne-Speck vom Lamm	26,50 €
geschmorte Lammkeule, Bohnengemüse mit Birne, Speck und Röstkartoffeln	
Burgdorfs Grillpfanne	29,50 €
Steaks vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrust, mit Champignonrahm, Speckbohnen und Bratkartoffeln	

Schnitzel

frisch aus der Oberschale

„Holzfäller Art“ mit Sauce Bernaise und Röstzwiebeln	20,50 €
„Jäger Art“ mit Rahmpilzen	22,00 €
„Wiener Art“ mit Salat	18,50 €
vom „Maishuhn“ mit Brokkoligemüse	23,50 €

zu allen Schnitzeln servieren wir wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites



Für die Kleinen

Nürnberger Würstchen mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf	8,50 €
Nudeln mit Tomatensauce	7,50 €

Steaks

zu alles Steaks servieren wir Salat und Kräuterbutter

Schweinefilet vom Wollschwein	ca. 220 g	22,00 €
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	200 g	22,50 €
	300 g	28,50 €
Rinderfilet von der Holsteiner Färse	200 g	25,50 €
	300 g	35,50 €

Die Gramm-Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht,
dabei kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen.

Gerne servieren wir Ihnen zur Wahl folgende Beilagen:

Pommes Frites	4,00 €	Speckbohnen	4,50 €
Kartoffelgratin	4,50 €	Bratkartoffeln	4,00 €
Kräuter-Knoblauchbrot	2,50 €	Röstzwiebeln	3,50 €
Kroketten	4,50 €	Ofenkartoffel	5,50 €

weitere Beilagen gerne auf Anfrage

🌀 Dessert 🌀

Vanilleeis mit heißen Kirschen 6,50 €

Schokoladentraum 9,50 €

Schokokuchen mit flüssigem Kern, Brownieeis und Vanilleschaum

Bordalou Birne 9,50 €

warme Tarte mit Vanillecreme, Birne und Joghurt-Bergmilcheis

Crème brûlée 12,00 €

karamellierte Pekannuss, Praliné und weißer Nougat

