



Vorspeisen

Baguette mit hausgemachter Kräuterbutter und hausgemachtem Kräuterquark (vegetarisch) 5,00

Bunter Blattsalat mit Feigendressing, Räucherlachs und Parmesan-Topping 11,80

Gemischter Vorspeisenteller bestehend aus: Blattsalat mit Früchten und Parmesan-Topping, Melone mit Schinken, gebackenen Bergkäse-Schinkenbällchen und gebackenen Frischkäsebällchen 12,50

Zwei kl. Rösti mit Sourcreme einen mit Räucherlachs und einen mit Räucherschinken 8,70

Bruschetta in Olivenöl geröstetes Baguette mit Tomaten, Zwiebeln und Mozzarella überbacken 9,20

Zwiebelsuppe mit Croutons und Käse überbacken (vegetarisch) 7,50

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50



Fleischgerichte

- Rumpsteak mit Fettrand dazu Kräuterbutter,
Pommes Frites und Salatteller 28,50
- Filetpfanne vom Rind, Schwein und Hähnchen dazu
Champignons mit Frühlingszwiebeln,
Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat 23,50
- Schweinemedallions mit mediterranem Gemüse, gratiniert mit
Ziegenkäse, dazu Pommes und Salat 19,80
- Herrentoast Schweinefilets auf Toast mit Champignon-Pfeffersauce
und dazu einen kleinen Salat 16,80
- „Cordon Bleu“ mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 21,50
- Schnitzel „Maritim“ mit Rührei und Krabben
dazu Bratkartoffeln und einen bunten Salat 21,50
- Schnitzel mit Champignonsauce oder Paprikasauce
mit Pommes Frites und Salat 18,50
- Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat 17,00

Fischgerichte

- Rotbarschfilet mit Kräuterpesto und Tomaten,
dazu Bratkartoffeln und einen gemischten Salat 20,90
- „Fischerteller“ geräuchertes Forellenfilet, Räucherlachs und
Krabben mit Rührei und Bratkartoffeln 18,50
- Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Bratkartoffeln und
Speckbohnen 17,50



Unsere Top drei!

Rumpsteak „Oberlethe“ mit Fettrand, Schinkenwürfeln, Strauchtomaten, Krabben und mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu Kroketten und einen Salatteller 29,90

Hausgemachte Rinderroulade in eigener Sauce mit Rotkohl und Salzkartoffeln 20,50

„Lethepfanne“ Schweinefilets mit Champignonsauce, Speckbohnen und Pommes Frites 21,80

Leichte Gerichte

Ofenkartoffel vegan mit mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango Chutney und veganer Kräuterbutter dazu einen Salatteller 18,50

Ofenkartoffel mit Sourcreme, mediterranem Gemüse, dazu ein bunter Salatteller (vegetarisch) 17,50

„Vitalis der Große“ gemischter Salat mit Früchten, Salatdressing, Croutons und verschiedenen Körnern 12,50

Wahlweise kann zu der oben genannten Ofenkartoffel oder dem Vitalis-Salat dazu bestellt werden:

+ Gebackener Schafskäse 7,50

+ Pikante Hähnchenbruststreifen 8,50

Hausgemachter Rösti 14,50

- mit mediterranem Gemüse auf Zwiebel-Mango Chutney (vegan) 17,80

- mit Räucherlachs auf Sourcreme 16,80

- mit Ammerländerschinken auf Sourcreme 15,80

Gebackener Schafskäse mit gem. Früchten Toast und Preiselbeeren (vegetarisch) 12,50

Beilagensalat gemischter Salat mit Croutons, Dressing und verschiedenen Körnern 5,50



Kindergerichte und Kleinigkeiten

Currywurst mit Pommes Frites	8,50
Chicken-Nuggets mit Pommes Frites	8,20
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,50
Port. Pommes Frites	5,00
Riesencurrywurst mit Pommes Frites	13,50
Bauernfrühstück	12,50
„Strammer Max“	12,50
Ketchup/Curry-Ketchup/Mayonnaise/Senf	0,50

Desserts

Vanilleeis mit rote Grütze und Vanillesauce	6,50
„Cassistraum“ Zucker-Zimt marinierte mini Donuts auf Cassis-Sorbet und leichtem Fruchtspiegel (vegan)	8,50
Viennetta-Törtchen mit Erdbeersauce und Früchten	8,50
„Sanfter Engel“ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne	5,50
Hausgemachter Crêpes umhüllt Vanilleeis mit Fruchtsauce	8,50
Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleeis und roter Grütze	8,80

Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen
können Sie bei unserem Personal erfragen.

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.