



Vorspeisen

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

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 10,30

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

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

Tomatensuppe (vegan) 6,50

Tagessuppe 6,50



Wintergerichte

Hirschgulasch mit Spätzle, dazu Apfelrotkohl 19,80

Gänsekeule in Sauce, dazu Rosenkohl, Kroketten und
Birne mit Preiselbeeren 21,50

Kl. Entenkeule in Sauce, dazu Apfelrotkohl,
Kartoffelklöße und Birne mit Preiselbeeren 19,50

Hirschbraten und Hirschrücken in Sauce,
dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelklöße und
Ananas mit Preiselbeeren 25,80

Gänsebrust in Sauce, dazu Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Salzkartoffeln und Ananas mit Preiselbeeren 24,50

Entenbrust in Sauce mit Mandelbrokkoli, Apfelrotkohl und
Salzkartoffeln, dazu Birne mit Preiselbeeren 23,50

Grünkohlteller mit Kassler, Speck, Kochwurst und Pinkel,
dazu Salzkartoffeln 19,50



Leichte Gerichte

- Ofenkartoffel mit veganer Kräuteraufstrich,
mediterranem Gemüse in Zwiebel-Mango Chutney und
dazu einen Salatteller (vegan) 16,50
- Ofenkartoffel mit Sourcreme, mediterranem Gemüse,
dazu ein bunter Salatteller (vegetarisch) 15,50
- „Vitalis der Große“ gemischter Salat mit Früchten, Salatdressing,
Croutons und verschiedenen Körnern (vegetarisch) 12,50
- Wahlweise kann zu der oben genannten Ofenkartoffel oder dem
Vitalis-Salat dazu bestellt werden:
- + Gebackener Schafskäse (vegetarisch) 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 (vegetarisch) 5,50

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 26,90

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

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

Fleischgerichte

Rumpsteak mit Fettrand dazu Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller 24,50

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



Kindergerichte und Kleinigkeiten

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

Desserts

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

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

Unsere Preise verstehen sich in Euro inkl. MwSt.