

Solling-Vogler-Region im Weserbergland
Regionalmarke „Echt“- Menü des Monats

Rinderfiletcarpaccio
Blattsalate, Rapsölvinaigrette
Grana-Padano

★★★

Wildrahmsuppe Diana
Preiselbeersahne

★★★

Sollinger Wildschweinbraten
Burgundersoße, Pfifferlinge
gefüllte Preiselbeerbirne
Broccoliröschen
Kartoffelkroketten

★★★

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis

Gedeck € 35,50

Suppen

Rinderkraftbrühe Royal

Eierstich, Nudeln, Gemüse

€ 4,50

Wildrahmsuppe Diana

Preiselbeersahne

€ 4,50

Uslarer Kartoffelsuppe

Sahnehaube, Buttercroutons

€ 4,00

Champignoncreme

Sahnehaube, gebackener Champignon

€ 5,50

Vorspeisen und kleine Leckereien

Überbackene Champignonköpfe

Blattsalate mit Rapsölvinaigrette

Toast, Kräuterbutter

€ 5,50

Zweierlei Fetakäse

gebacken und im Speckmantel gegrillt
auf Tomatensalat

Baguette, Kräuterbutter

€ 7,50

Hausgebeizter Nordlandlachs

mit Kräuterquark & Kartoffelrösti

Salatgarnitur

€ 10,50

Rinderfiletcarpaccio

Blattsalate mit Rapsölvinaigrette

Grana Padano

Baguette, Kräuterbutter

€ 10,50

Für den kleinen Hunger

Belegtes Brot

mit Hausmacher Mettwurst

Salatgarnitur

€ 5,50

oder mit Knochenschinken

€ 6,00

Hausgeschlachtete Eisbeinsülze

Remouladensoße

Bratkartoffeln

€ 9,00

Strammer Max

mit Hausmacher Mettwurst

zwei Spiegeleier

Salatgarnitur

€ 7,50

oder mit Knochenschinken

€ 8,00

Brotzeitplatte

Hausgeschlachtete Wurstspezialitäten

Käse

Brotkorb, Butter

€ 10,50

Für den kleinen Hunger

Fitnesssteller

große Salatplatte mit frischem Obst

Baguette, Kräuterbutter

€ 6,50

mit gegrillter Hähnchenbrust

€ 9,50

mit gegrillten Rindfleischstreifen

€ 10,50

mit gebratenen Garnelen

€ 12,00

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren

Salatgarnitur

Baguette

€ 7,50

Offiziersteller

drei Matjesfilets

Hausfrauensoße

mit Apfel, Gurken, Zwiebeln und Schmand

Speckkartoffeln

€ 11,00

Ausgewählte saisonale Tagesmenüs

Tagessuppe

★★★

Bunter Salatteller mit Kräuter-Joghurt-Dressing

★★★

Sollinger Rehbraten

Pfifferlinge in Burgundersoße

Gefüllte Preiselbeerbirne

Gedeck € 27,50

Schmorbraten vom roten Höhenvieh

Burgundersoße

Gedeck € 25,50

Uslarer Altstadtbraten

Rotwein-Pilz-Soße

Gedeck € 20,50

Schlemmerschnitzel Walliser Art

mit Preiselbeeren und Camembert überbacken

Gedeck € 20,50

Zu allen Hauptgängen reichen wir buntes Gemüse und
Kartoffelbeilagen

★★★

Tagesdessert

Gänse- und Entenzeit

Gänseleber Berliner Art

Apfelspalten
geschmorte Zwiebeln
Kartoffelschnee
Salatteller
€ 12,50

Gegrillte ½ Flugente

Orangensoße
Rosenkohlröschen
Petersilienkartoffeln
Salatteller
€ 17,00

Knuspriger Gänsebraten

Gänsejus
Apfelrotkraut
Kartoffelknödel
gefüllter Ofenapfel
Salatteller
€ 24,00

Hauptgerichte

Schweineschnitzel nach Jäger Art

Champignonrahmsoupe

Kartoffelkroketten

Salatteller

€ 12,50

Göttinger Zwiebelschnitzel

zwei Spiegeleier

Bratkartoffeln

Salatteller

€ 14,50

Eschershäuser Filetspieß

drei Schweinefiletmedaillons, im Speckmantel gegrillt

Champignonrahmsoupe

Röstitaler

Salatteller

€ 14,50

Wildburger

200gr. Rehfleisch im Vollkornbrötchen

Burgundersoupe

Birnen-Preiselbeer-Ragout

Blattsalate

Pommes Frites

€ 11,50

Hauptgerichte

Geflügelbrust Toscana

Hähnchenbrust, im Speckmantel gegrillt
Rahmsouße
Butterspätzle
Salatteller
€ 12,50

Sollingtiegel

gegrillte Schweinefiletplätzchen
auf Butterspätzle
Rahmchampignons
Mit Käse überbacken
Salatteller
€ 13,50

Lachstranche

Sous-Vide gegart
auf Rahmspinat
Petersilienkartoffeln
Salatteller
€ 18,50

Bunte Pilzpfanne (vegetarisch)

Steinpilze, Pfifferlinge und Champignons
mit Gemüse und Butterspätzle
in Sahnesouße
Salatteller
€ 11,00

Steakkarte

nach Ihren Wünschen gebraten

Rückensteak vom deutschen Jungbullen (300gr.)

geschmorte Zwiebeln

€ 24,50

DryAged Rumpsteak (300gr.)

€ 37,50

DryAged Rib-Eye-Steak (300gr.)

€ 37,50

DryAged Tomahawk (ca. 600gr.)

am Knochen gereift

€ 42,50

Tournedos vom Rinderfilet (200gr.)

Sauce Bernaise

€ 29,00

als Surf n`Turf mit Ganelenspieß

€ 34,50

Zu allen Steaks reichen wir Kräuterbutter, einen Salatteller und
wahlweise Pommes frites oder Kartoffelspalten!

Eiskarte

Coupe Danmark

Vanilleeis mit Schokosoße
Birnenpalten, Sahne
€ 4,50

Lions Cup

Schoko-, Walnuss-, Stracciatellaeis
Vanillesoße, Krokant, Sahne
€ 4,50

Eisschokolade

Vanilleeis, Kakao, Sahne
€ 3,50

Nusseisbecher

Vanille-, Walnuss-, Schokoeis
Walnüsse, Amarettoschaum, Sahne
€ 4,50

Rote-Grütze-Becher

Vanilleeis, Sahne
€ 4,50

Joghurteisbecher

Vanille- und Erdbeereis
Fruchtjoghurtcreme, Sahne
€ 4,50

Heiße Liebe

Vanilleeis
Heiße Beerenfrüchte, Sahne
€ 4,50

Oder vielleicht doch eine Cremespeise aus unserem Tagesangebot?
Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet unser Servicepersonal