

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

Filet von der Italbachforelle  
warm geräuchert  
mit Kräuterquark & Kartoffelrösti  
Salatgarnitur

★★★

Spargelcreme Chantilly  
Sahnehaube

★★★

Frischer Nienburger Stangenspargel  
zerlassene Butter & Sauce Hollandaise  
gegrillte Schweinefiletmedaillons  
Petersilienkartoffeln

★★★

Crème Brulèe  
mit Vanilleeis und frischem Obst

Gedeck € 35,50

## Suppen

### ***Rinderkraftbrühe Royal***

Eierstich, Nudeln, Gemüse

€ 4,50

### ***Wildrahmsuppe Diana***

Preiselbeersahne

€ 4,50

### ***Spargelcreme Chantilly***

Sahnehaube

€ 5,00

### ***Champignoncreme***

Sahnehaube, gebackener Champignon

€ 5,50

**Vorspeisen und kleine Leckereien**

***Überbackene Champignonköpfe***

Blattsalate mit Rapsölvinaigrette

Toast, Kräuterbutter

€ 5,50

***Spargelsalat***

mit rohen Knochenschinken

Baguette, Kräuterbutter

€ 9,50

***Filet von der Italbachforelle***

warm geräuchert

mit Kräuterquark & Kartoffelrösti

Salatgarnitur

€ 8,50

***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

## 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

Gasthaus Johanning

Eschershausen

G ★★★

## 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 Sahneseuße

Salatteller

€ 11



Gasthaus Johanning

Eschershausen

G ★★★

## Spargelzeit

### *Spargeltoast*

Kochschinken und Stangenspargel  
mit Sauce Hollandaise überbacken

Salatgarnitur

€ 11,50

### *Spargel au four*

Schweineschnitzel  
mit frischem Spargelragout überbacken

Petersilienkartoffeln

Salatteller

€ 19,50

### *Ein Pfund frischer Nienburger Stangenspargel*

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

Petersilienkartoffeln

Salatteller

€ 15,50

mit Schweineschnitzel

€ 22,00

mit Hähnchenbrust-Cordon-Bleu

€ 23,00

im Schinkenomelette, überbacken

€ 22,00

mit Knochenschinken

€ 22,50

mit Schweinefiletmedaillons

€ 24,50

**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

***Schweinerückensteak „Tiroler Art“ (300gr.)***

€ 15,50

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

## **Desserts**

### ***Crème Brulée***

mit Frischem Obst

€ 5,50

### ***Reis Trautmansdorff***

Milchreis

mit frischem Obst

€ 5,50

### ***Lions Cup***

Schoko-, Walnuss-, Stracciatellaeis

Vanillesoße, Krokant, Sahne

€ 4,50

### ***Eisschokolade***

Vanilleeis, Kakao, Sahne

€ 3,50

### ***Heiße Liebe***

Vanilleeis

Heiße Beerenfrüchte, Sahne

€ 4,50

Oder vielleicht doch eine Cremespeise aus unserem Tagesangebot?