

Herzlich Willkommen  
im



Sehr geehrter Gast!

Wir begrüßen Sie ganz herzlich in unserem Restaurant und freuen uns,  
dass Sie die Zeit bei uns verbringen.

Unser Haus und seine gepflegte Atmosphäre sollen dazu beitragen, Ihnen einen angenehmen  
Aufenthalt zu bieten.

Wir hoffen, dass die Auswahl der Speisen Ihren Geschmack trifft und Sie sich durch die  
Küchenleitung von Gabriele Jacob verwöhnen lassen.

Selbstverständlich erfüllen wir auch Ihre individuellen Wünsche.

Schrecken Sie also nicht vor Umbestellungen oder Fragen zu Inhaltsstoffen  
bezüglich verschiedener Allergien zurück.

Wir beraten Sie gern und finden gemeinsam eine Lösung.

Gerne sind wir auch bei der Planung Ihrer Feierlichkeiten behilflich:  
ob Familienfeiern, Firmenveranstaltungen, Jubiläen oder andere besondere Anlässe in  
unseren Räumen oder in Räumlichkeiten Ihrer Wahl.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und wünschen Ihnen einen  
„guten Appetit“!

Familie Sandro Jovanovic & Team

## Aus unserem Suppentopf

Rinderkraftbrühe  
mit Markklößchen und Eierstich  
6,50 €

Jeden Samstag:  
Hausgemachten Eintopf

Termine 8,50 €

auf Vorbestellung auch zum Mitnehmen  
Bitte bringen Sie Ihren eigenen Topf mit!!  
Unserer Umwelt zu liebe

## Knackige Salate

Gemischter Beilagensalat  
5,50 €

Egge Wirt's" Salatplatte

Frische Salate mit Poulardenbruststreifen, Kräutervinaigrette, Croutons und Baguette  
12,50 €

Gebratene Ziegenkäsetaler auf frischem Feldsalat  
mit einer Himbeervinaigrette, Walnüssen, Granatapfelkernen  
10,50 €

Salatplatte „Max“

Frische Salate mit Schinken- und Käsestreifen, Kräutervinaigrette,  
Croutons und Baguette  
10,50 €

## Für den kleinen Hunger

Feine Wildfanggarnelen umhüllt von einem knusprigen Kartoffelmantel

an marinierten grünen Salaten

9,50 €

Gebackene Ofenkartoffel

mit hausgemachtem Kräuterquark und gebratenen Garnelen

9,50 €

Hausmacher Sülze

mit hausgemachter Remouladensauce, dazu Röstkartoffeln, Salatvariation

10,50 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeersahnemeerrettich, Brot und Butter

8,50 €

Westfälisches Kröstchen

paniertes Schweineschnitzel auf Bauernbrot mit Spiegelei an grünen Salaten

13,00 €

Käsespätzle

mit Röstzwiebeln, Salat

9,50 €

Gebratener Fleischkäse

mit Spiegelei, an Röstkartoffeln, Salat

9,50 €

## Unsere Fisch Spezialitäten

### Gebratene Ostseescholle „Finkenwender Art“

mit Speck-Zwiebelbutter, dazu reichen wir Petersilienkartoffeln und Salate der Saison

15,50 €

### Holländische Matjesfilets „Hausfrauen Art“

auf Apfel-Zwiebelsahne, Petersilienkartoffeln

10,50 €

## Vom Grill und aus der Pfanne

### Zartes Hähnchenbrustfilet

mit Pfirsich-Mangosauce, dazu Butterreis

13,50 €

### Unsere „Hauspfanne“

Medaillons vom Schweinefilet

auf Röstkartoffeln, mit Spiegelei und Saisongemüse

16,50 €

### Schnitzel Variation

Schnitzel „Wiener Art“ aus dem Schweinerücken

wahlweise mit: Champignonrahm, Paprikarahm oder Cognac-Pfefferrahm,

dazu reichen wir Pommes Frites, Salatvariation

14,00 €

### Schweinerückensteak

an Böhnchen im Speckmantel, dazu Röstkartoffeln

14,50 €

Beste Rindfleischqualität aus unserer Region vom Gut Stöver in Reelsen



Rinderfilet 180 g

an Blattsalaten mit Himbeervinaigrette, dazu Kräuterbutter

wahlweise mit:

Pommes Frites, Kartoffelkroketten oder Ofenkartoffel mit Kräutercreme

24,50 €

Rumpsteak vom Grill

mit Rauchspeckscheiben, dazu reichen wir eine Ofenkartoffel mit Kräutercreme,

Salate der Saison

19,50 €

Zum süßen Schluss

Emma's Schokoladentraum" Schokoladensouffle

an Himbeermark

6,50 €

Tartufo

auf Pfirsichmark

5,50 €

Panna Cotta

5,50 €