

Vorspeisen



Gebackener Hirtenkäse <i>-vegetarisch-</i> mit zweierlei Knoblauchsaucen und Röstbrot	Eur 8,00
½ Dtzd. Weinbergschnecken mit Knoblauch und Käse gratiniert	Eur 12,50
Unser DUO von Riesengarnele und Hirtenkäse mit hausgemachter Knoblauchsauce auf geröstetem Brot	Eur 13,50

Suppen

Godshorner Festtagssüppchen	Eur 5,50
Herzhafte Goulaschsuppe nur allerbestes Rindfleisch, Zwiebeln und Gewürze	Eur 7,00
Passierte Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl dergleichen mit Jacobsmuscheln als Einlage	Eur 7,00 Eur 12,00

Aus Fluß und Meer ...

Zanderfilet „Müllerin Art“ goldbraun gebraten mit zerlassener Butter, einem Icebergsalat in Sylter Dressing und Petersilienkartoffeln	Eur 23,50
„Henstedter Pannfisch“ Gebratenes Zanderfilet mit delikater Champagnersensfsauce und Bratkartoffeln	Eur 23,50

Frick's Salatvergnügen

Knackiger Salat der Saison mit Sauce Vinaigrette und ...	
...gebackenem Hirtenkäse mit sizilianischem Pesto	Eur 13,00
... mit Zanderfilet vom Grill	Eur 16,50
... mit Geflügelspießchen und süßer Chilisauce	Eur 13,00

Deftig-Kräftig-Niedersächsisch



Zwei Black-Angus- Rindsrouladen in eigener Sauce... mit Apfelrotkohl und unseren Kartoffelklößen	Eur 20,00
Tafelspitz „Gutsherren Art“ in pikanter Meerrettichsauce ... mit mariniertem Salat und Salzkartoffeln	Eur 20,00
Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel „Förster Art“ mit einer Champignonrahmsauce, marinierten Salaten und Bratkartoffeln	Eur 16,50
Zwei panierte Landjuwel-Schnitzel „nach Tante Mine“ mit zwei Spiegeleiern und Bratkartoffeln	Eur 16,50
Godshorner Grünkohl mit zwei Bregenwürsten ... und Salzkartoffeln - sehr lecker -	Eur 14,50

Alle lieben S p ä t z l e !!!

„Schwabenländer Bürgermahl“ Drei verschiedene Medaillons auf Champignons à la creme, Grilltomate ...	Eur 23,50
„Tessiner Ratsherrenschnitzel“ Goldbraun gebratenes Schnitzel gefüllt mit Gouda und Blattspinat, Kräuterbutter, Sauce Hollandaise, Sauce Choron ...	Eur 18,00
„Engadiner Zunftmahl“ Medaillons vom Schweinelendchen mit Blattspinat und Käse gratiniert, mit Kräuterbutter, Knoblauchsauce ...	Eur 22,50
Unser „Calenberger Spezial“ Schnitzel mit Grünkohl und Käse gefüllt, auf herzhafter Knoblauchsauce mit Kräuterbutter ...	Eur 18,00

Liebe Gäste,
im Rahmen des neuen Lebensmittel-Kennzeichnungs-Gesetzes sind wir
verpflichtet auf Allergene in unseren Speisen hinzuweisen. Sämtliche unten
genannte Allergene können in allen unseren Speisen und Getränken enthalten sein:
1 Glutenhaltige Getreide; 2 Krebstiere; 3 Eier; 4 Fisch; 5 Erdnüsse; 6 Sojabohnen;
7 Milch (einschl. Laktose); 8 Schalenfrüchte; 9 Sellerie; 10 Senf; 11 Sesamsamen;
12 Schwefeloxid und Sulphite; 13 Lupinen; 14 Weichtiere.
**Bei Allergien und Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unsere Mitarbeiter,
sie geben Ihnen Auskunft, bzw. Einblick in unsere Dokumentationsmappe.**

Aus der Bratenröhre – das Beste von der G a n s

Goldbraune knusprige Gänsekeule	Eur 27,00
Goldbraune knusprige Gänsebrust	Eur 27,00
Große Portion Gänsebraten (Brust & Keule)	Eur 34,00

... auf eigener Sauce mit Äpfeln und Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklößen

Probieren Sie auch einmal:

Knusprige Gänsekeule auf leckerem Grünkohl mit Bratkartoffeln serviert Eur 25,00

Auf Vorbestellung (mindestens 48 Std.)

Eine ganze Gans für vier Personen
Eur 140,00

Eine ganze Godshorner Bauernente
für zwei Personen Eur 50,00

... serviert mit unseren klassischen Beilagen



Aus niedersächsischer Jagd:

Braisierte Wildschweinskeule in Wildrahmsauce
mit Birne und Preiselbeeren, leckerem Rotkohl und Kartoffelklößen Eur 24,50

Allerbestes Wildragout im eigenen Saft
auf feinen Bandnudeln mit Birne und Preiselbeeren Eur 17,50



Unsere Black-Angus-Steaks

Rumpsteak „Amerikanische Art“

mit Kräuterbutter, roten Kidneybohnen in Barbecuesauce und pommes frites

Eur 24,50

Rumpsteak „Pariser Art“

mit grüner Pfeffersauce, knackigen Salaten und pommes frites

Eur 26,50

Unser „Kanadisches Holzfällersteak“

Herzhaft gewürztes Rumpsteak mit Grillspeck, Hirtenkäse, Kräuterbutter und Baguette

Eur 26,50

Filetsteak mit Champignonköpfen à la creme

Kräuterbutter, einem knackigen Salat und Bratkartoffeln

Eur 30,50

„Half and Half“

Tournedos vom Rinderfilet und sautierte Riesengarnelen geben sich ein Stelldichein mit einer braunen Knoblauchsauce, Blattspinat und einem Kartoffelgratin

Eur 38,00

Unsere Desserts

Zartschmelzendes Walnusseis

mit Eierlikör, Sahne und hausgemachtem Haferkrokant

Eur 6,80

Apfelbeignets in Zimt und Zucker gewälzt

auf Vanillesauce mit Vanilleeis und Sahne

Eur 6,80

Des Kaiser's Schmarrn

mit Zwetschgenröster, Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne

Eur 10,50

Hausgedrehtes Honig-Mandeleis

mit Zwetschgenröster und Sahne

Eur 6,80

Braunes Schokoladenmousse

mit Quittensamt

Eur 5,50

