Suppen

Krabbenrahmsuppe „Friesische Art“ mit Sahnehäubchen
und Toast 7,50

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe mit Einlage (Hochzeitssuppe) 3,90

Hühnersuppe mit fein geschnittenem Hühnerfleisch
und Einlage 4,00

Tomatensuppe mit einem Schuss Gin und Sahnehäubchen 4,30

Französische **Zwiebelsuppe** mit Toast und Käse überbacken 4,20

Frische Salate

Kleiner Salatteller mit gemischten Salaten der Saison
und Joghurt-Dressing oder American-Dressing 3,30

„Fitness-Salatteller“ mit 120 g zartem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eisbergsalat, Gurken, Paprika, Mais, Tomate, Joghurt-Dressing oder American-Dressing und Baguettebrot 10,30

Vegetarische Gerichte

Bunte Gemüsepfanne mit Gemüse der Saison und Pinienkernen 8,50

Gemüse-Nudel-Gratin mit Erbsen, Möhren, Mais
und Gouda Käse überbacken 9,40

Schnitzel

„Brauhaus-Schnitzel“ – paniertes Schweineschnitzel
mit Dunkelbiersud , Bratkartoffeln
und gemischtem Salatteller 12,50
(kleine Portion 10,50)

Schweineschnitzel natur nach **„Heidjer Art“** mit Spiegelei , Champignons,
Bratkartoffeln und buntem Salatteller 13,80
(kleine Portion 11,80)

Cordon bleu – paniertes Schweineschnitzel mit Schinken und Käse G gefüllt,
dazu feine Erbsen und Pommes frites 13,20

„Wiener Schnitzel“ vom Kalb mit Pommes frites und
gemischtem Salatteller 16,80
(kleine Portion 14,80)

Steaks

„Braumeister-Steak“ (200 g) – zartes Premium-Huftsteak vom argentinischen
Jungrind auf Dunkelbiersud mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salatteller 16,70

Rumpsteak (200 g) nach **„Art des Hauses“**
mit Zwiebeln, Champignons,
Bratkartoffeln und einem gemischten Salatteller 21,00

Fisch

Hamburger Fischteller
mit dreierlei Fischfilets, Sauce Hollandaise, Zitronenbutter, Reistimbal und knackigen Blattsalaten mit Sauce Vinaigrette 16,80

Gebratene Heideforelle mit Sahne-Dill-Soße, Salzkartoffeln und knackigen Blattsalaten mit Sauce Vinaigrette 16,30

Spezialität für zwei Personen

„Frommanns Schlemmerplatte"

Je zwei Schweinerückensteaks, Putensteaks, und Rumpsteaks (gesamt 450g) mit Grillwurst, Champignons, Gemüsen der Saison, Grilltomate, Sauce Bearnaise, Röstbrot und Kartoffelbeilage nach Wunsch
Ein Traum für zwei Personen, nur 44,00

Candle-Light-Dinner

Auf Vorbestellung verwöhnen wir Sie
in Verbindung mit *„Frommanns Schlemmerplatte"* bei einem romantischem Candle-Light-Dinner.
Reservierungen persönlich oder telefonisch unter 04181/2870.

Unsere Klassiker

„Frommanns Haustopf“ mit drei kleinen Schweinemedaillons, Champignons, Erbsen, Karotten, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 16,50
(kleine Portion 14,50)

„Dibberser Bauernteller“ mit Sauerfleisch, Sülze, Roastbeef, Grützwurst, Bratkartoffeln und Remouladensoße 12,30

Knusprige Schweinshaxe auf Dunkelbiersud mit Sauerkraut und Kartoffelknödel 14,50

Rosa gebratenes **Roastbeef kalt** (150 g) mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 18,00
(kleine Portion 16,00)

Zwei **Hähnchenbrustfilets** mit Curryschaumsoße, Pfirsich, Ananas und Reistimbal 14,80
(Ein Hähnchenbrustfilet 12,80)

„Bauernfrühstück“ - Bratkartoffeln mit Rührei und Würfelschinken 8,90

Grützwurst aus hauseigener Herstellung mit selbstgemachtem Apfelmus und Bratkartoffeln 9,30

Riesen-Currywurst mit Pommes frites 7,50

Regional ist Trumpf

Durch die lange Tradition unseres Betriebes entwickelte sich eine besondere Bindung zu unserer heimischen Region, was sich natürlich auch in unserer Speisenkarte wiederspiegelt.

Fast alle Speisen werden von unserem Küchenteam frisch zubereitet und viele Zutaten werden regional eingekauft.

So kommt beispielsweise:

- unser Schinken aus der Räucherei Haack, Appel
- die Kartoffeln vom Bauernhof Eickhoff, Sprötze
- die Eier vom Bauernhof Prigge, Regesbostel
- das Wild von Jägern des Landkreises Harburg
- die Champignons von Familie Rieckmann, Brackel
- das Schweinefleisch von der Hausschlachterei Miesner aus Sothel

Aber auch auf der Getränkekarte bieten wir Ihnen regionale Besonderheiten.

Seit Sommer 2006 wird Christophers *LANDBIER* hier im Hause gebraut. Neben unserem hellen und dunklen Bier gibt es über das Jahr verteilt auch diverse saisonale Bier-Spezialitäten.

Die beliebtesten regionalen Schnäpse sind der Heidegeist aus Celle sowie der alte Museumskümmel, das Haideküßchen und der alte Haidmärker Doppelkorn aus der Museumsbrennerei des Freilichtmuseums am Kiekeberg.

Schmecken Sie die Regionalität!

Biere vom Fass

Seit Sommer 2006 wird bei uns im Hause
Christophers *LANDBIER*
gebraut, **DIE lokale Spezialität** schlechthin.

Christophers *LANDBIER*	hell und dunkel	0,2l	1,90
Christophers *LANDBIER*	hell und dunkel	0,3l	2,60
Christophers *LANDBIER*	hell und dunkel	0,5l	3,70
Christophers *LANDBIER*	hell und dunkel	1,0l Maß	6,60
Christophers *LANDBIER*	hell und dunkel	1,0l Pitcher	6,60

Christophers *LANDBIER* hell und dunkel
im 10-Liter-Faß **zum Selber Zapfen** (nur auf Vorbestellung) 55,00

Alsterwasser /Kutscher*	0,3 l	2,60
Alsterwasser /Kutscher*	0,5 l	3,70

*Alsterwasser mit dunklem Bier

HOLSTEN *Pilsener*	0,3 l	2,90
HOLSTEN *Pilsener*	0,5 l	4,00
Jever Pilsener	0,3 l	3,10
Jever Pilsener	0,4 l	3,90
Paulaner Hefe Weissbier, hell	0,3 l	3,30
Paulaner Hefe Weissbier, hell	0,5 l	4,50

Flaschenbiere

Paulaner Hefe Weissbier, dunkel	0,50 l	4,20
Paulaner Hefe Weissbier, alkoholfrei	0,50 l	4,20
Jever fun alkoholfrei	0,33 l	3,20
Vita Malz	0,33 l	3,00

Christophers *LANDBIER* gibt es auch zum Mitnehmen für zu Hause:0,5l-Bügelflasche 4,50 (Nachfüllung 2,00)
1,0l-Bügelflasche 8,00 (Nachfüllung 4,00)
2,0l-Suffon 16,00 (Nachfüllung 7,00)

Alkoholfreie Getränke

Wasser

Fürst Bismarck premium Mineralwasser	0,25l	2,50
Fürst Bismarck premium Mineralwasser still	0,25l	2,50
Fürst Bismarck premium Mineralwasser	0,70l	5,20
Fürst Bismarck premium Mineralwasser still	0,70l	5,20
Selters leicht	0,25l	2,60
Fachingen, stilles Heilwasser	0,25l	2,80
Brauwasser	0,20l	1,70
Selters classic	0,50l	3,90

Säfte

Apfelsaft	0,2l	2,50
Johannisbeernektar	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	2,70
Tomatensaft	0,2l	3,00
Roter Traubensaft	0,2l	2,90
KiBa	0,4l	3,80

Saftschorlen

Apfelsaft-/Traubensaft-/Johannisbeerschorle	0,2l	2,50
Apfelsaft-/Traubensaft-/Johannisbeerschorle	0,3l	3,10
Apfelsaft-/Traubensaft-/Johannisbeerschorle	0,4l	3,80

Limonaden

Sinalco Zitrone	0,2l	2,50
Sinalco Orange	0,2l	2,50
Sinalco Cola, koffeinhaltige Limonade	0,2l	2,50
Sinalco Cola, koffeinhaltige Limonade	0,4l	3,80
Sinalco Cola light	0,2l	2,50
Spezi, koffeinhaltige Limonade	0,2l	2,50
Spezi, koffeinhaltige Limonade	0,3l	3,10
Spezi, koffeinhaltige Limonade	0,4l	3,80
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,10
Schweppes Tonic Water	0,2l	3,10
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,10

Aperitif

Sandemann Dry Seco Sherry	5 cl	2,70
Sandemann Medium Dry Sherry	5 cl	2,70
Sandemann Rich Golden Sherry	5 cl	2,70
Martini Rosso	5 cl	2,70
Martini Bianco	5 cl	2,70
Scavi & Ray Hugo	0,2l	4,90
Scavi & Ray Sprizzione	0,2l	4,90
Scavi & Ray Prosecco	0,2l	6,20
Lutter & Wegner Sekt Trocken	0,2l	6,20

Schoppenweine 0,2l

Weißwein

Bacchus Kabinett lieblich, Rheinhessen, Weingut Werner
ein frischer fruchtiger Wein mit dezenter Restsüße 4,20

Riesling QbA halbtrocken, Mosel, Weingut Brunnenhof
feinherber Geschmack, rassig und erfrischend 4,60

Riesling QbA trocken, Rheinpfalz, Weingut Knöll & Vogel
edler, rebsortentypisch, spritziger, fruchtiger Wein 5,10

Roséwein

Portugieser Weißherbst QbA lieblich, Rheinhessen, Weingut Krughof
ein duftiger, milder Wein mit feinfruchtigem Bukett 4,90

Merlot rose IGP halbtrocken, Frankreich, Weingut Robert Skalli
weich und harmonisch mit dezenter Säure 5,60

Rotwein

Dornfelder QbA halbtrocken, Rheinhessen, Weingut Flick
ein fruchtiger, leichter und dennoch vollmundiger Wein 4,70

Trollinger QbA trocken, Württemberg, Weingut Kuhnle
ein leichter, harmonischer Wein mit fruchtiger Säure 5,20

Tempranillo DOCA trocken, Rioja, Bodegas Ramon Bilbao
samtiger, eleganter Wein im Barrique gereift 5,70