

IMMER EINE GUTE ZEIT

FEUER & FLAMME

IM JULI & AUGUST

Mit dem Bau unserer Grillhausküche geht's im Sommer heiß her. Handgemachte Feuer Fladen aus unserem Steinofen und saftige Steaks und Burger vom Lavasteingrill heizen euch richtig ein und lassen einem das Wasser im Mund zusammenlaufen. Genießt unsere regionale Küche auf unserer Terrasse mit leckeren kühlen Drinks und lasst euch die Sonne ins Gesicht scheinen.

EINE HERZENSANGELEGENHEIT

Wir lieben es regionale Produkte zu gesunden, kreativen und himmlischen Speisen zu verarbeiten. Eine hausgemachte und originelle Küche mit gleichbleibender Top-Qualität sind die wichtigsten Zutaten. Eigene Rezepturen, durchdachte Abläufe und eine faire Speisenkalkulation sind so wichtig wie das Salz in der Suppe.

GEROLLT, GEDREHT, GEWENDET...

Jetzt immer handgerolltes Brot aus bestem regionalem Demeter Mehl von der Teichmühle Winzenburg, erntefrische Äpfel und Birnen aus Einum, frisch geschnittenes Gemüse aus Sorsum oder Naturjoghurt und Frischkäse von Niehoff's Hofmolkerei aus Bültum.

Das ist unsere Leidenschaft!

Die Art und Weise unsere Arbeit zu leben und zu lehren zeichnet uns aus. Wir kochen ehrlich und kontrollierbar, eben handgemacht und nicht aus Tüten und Dosen. Sie werden es schmecken!

WIR WISSEN NOCH, WAS IN DEN KOCHTOPF KOMMT

Regionalität in unserer Küche bedeutet, dass wir den Ursprung und die Herkunft unserer Produkte kennen. Ob handgemachter Schafskäse aus Betheln, Süßkartoffeln von Vorstadtgemüse aus Einum oder cremiger Himmelsthürer Honig direkt von nebenan, wir bleiben in der Heimat verwurzelt. Mit dieser Art zu kochen leisten wir nicht nur einen Beitrag für die heimische Landwirtschaft, sondern arbeiten auch umweltfreundlich durch kurze Lieferwege und stärken somit unsere Region.

Lasst es euch schmecken & „immer eine gute Zeit“

Euer Küchen Team

DAS IST JA MAL AUSGEZEICHNET!

MIT STOLZ MÖCHTEN WIR EUCH VERKÜNDEN DAS WIR VOM
SLOW FOOD DEUTSCHLAND AUSGEZEICHNET WURDEN!



VEGETARISCH



VEGAN

FEUER & FLAMME MENÜ

NEU!

GENUSS ZUM WOHLFÜHLEN

3 GANG

SCHAFSKÄSE | SCHULTERDECKEL | BEERENHUNGER

48 € (ANSTATT EINZELN 52,50 €)

BETHELNER HALLOUMI SCHAFSKÄSE

WASSERMELONE | RÖMERSALAT | MINZE | SESAM

SCHULTERDECKEL

IN GERÄUCHERTEM BAUCHSPECK | VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | GRILLGEMÜSE ODER LIEBLINGSSALAT |

KLOSTERGUT GRILLKNOLLE

Weinempfehlung:

Sauvignon Blanc, trocken, Weingut Oliver Zeter, Pfalz | lebendig, frisch

KUGELRUND „MUH VON DER KUH“

BÜLTUMER NATURJOGHURT EISCREME | GEGRILLTER PFIRSICH |

PFIRSICHAUCE | SCHLAGSAHNE | WEISSE SCHOKOLADE

Weinempfehlung:

Cuveé Jakob - Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken, Weingut Kneisel, Pfalz | kraftvoll, fruchtig



VEGETARISCH



VEGAN

NATÜRLICH!

FEUER & FLAMME MENÜ VEGAN

FLEISCHLOSER GENUSS ZUM WOHLFÜHLEN.

LIEBLINGSSALAT

GRÜNZEUG ROHKOST MIX | KRÄUTERDRESSING |
HANDGEROLLTES STEINOFEN FLAMMBROT

FEUER FLADEN NATURTALENT

PAPRIKA CHILI KNOBLAUCH CREME | KICHERERBSEN | FRISCHER BLATTSPINAT
SPITZPAPRIKA | HERMANN'S TOMATEN | ROTE ZWIEBELN

Weinempfehlung:

Grauburgunder, trocken, Weingut Oliver Zeter, Pfalz | saftig, füllig, kräuterig, würzig, mineralisch

KUGELRUND „HILDES BEERE“

HEIDELBEEREN SORBET | SOJA VANILLE CREME | HEIDELBEERENGÜRTE

ALS 3 GANG

28,50 € (ANSTATT EINZELN 32,30 €)

GUTER START

FEURIG FRISCHE LIEBLINGSVORSPEISEN.

BETHELNER HALLOUMI SCHAFSKÄSE

WASSERMELONE | RÖMERSALAT | MINZE | SESAM
13,50 €

KRONES LIEBLING

HANDGEROLLTES FLAMMBROT AUS UNSEREM STEINOFEN |
BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSECREME
5,50 €



VEGETARISCH



VEGAN

FEUER FLADEN

HANDGEROLLTER HEFETEIG AUS REGIONALEM WEIZENMEHL
IN BESTER „DEMETER QUALITÄT“ VON DER TEICHMÜHLE WINZENBURG.
FRISCH BELEGT MIT GANZ VIEL GESCHMACK AUS UNSERER HEIMAT.
AB IN DEN STEINOFEN UND FEUER FREI!
ZU ALLEN FEUER FLADEN GIBT'S MARINIERTEN ZUPFSALAT UND GERÖSTETEN SESAM.

FISCHE BRIESE

SOMMERHONIG SENF CREME | GERÄUCHERTE WINZENBURGER QUELLFORELLENFILETS
FRISCHER BLATTSPINAT | ROTE ZWIEBELN
25,50 € | KLEIN 23,50 €

ECHT SCHAF

BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME | HANDGEMACHTER BETHELNER SCHAFSKÄSE
FRISCHER BLATTSPINAT | HERMANN'S TOMATEN
23,90 € | KLEIN 21,90 €

RUPFHUHN

PAPRIKA CHILI KNOBLAUCH CREME | GERUPFTE OFENGEGARTE HÄHNCHENBRUST |
FRÜHLINGSZWIEBELN
18,90 € | KLEIN 16,90 €

SCHWEIN GEHABT

BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME | SAFTIG - WÜRZIGES ZWIEBELBAUCHFLEISCH
VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN
19,90 € | KLEIN 17,90 €

NATURTALENT

PAPRIKA CHILI KNOBLAUCH CREME | KICHERERBSEN | FRISCHER BLATTSPINAT
SPITZPAPRIKA | HERMANN'S TOMATEN | ROTE ZWIEBELN
17,90 € | KLEIN 15,90 €



GRÜNZEUG

PURER NATURGENUSS. KNACKIG. FRISCH. BUNT. GESUND.

LIEBLINGSSALAT

GRÜNZEUG – ROHKOST – MIX | SESAM | GEGRILLTER PFIRSICH |
HANDGEROLLTES FLAMMBROT AUS DEM STEINOFEN

- ♥ ALS BEILAGE 5,90 €
- ♥ ALS HAUPTGANG 17,50 €

OBEN DRAUF

- ♥ HÄHNCHENSTEAK „KRÄUTER CHILI KNOBLAUCH“ | 150G | 6,50 €
- ♥ CREMIGER BÜLTUMER HOFTALER KÄSE | 100G | 7,50 €
- ♥ HANDGEMACHER BETHELNER SCHAFSKÄSE | 100G | 8,50 €

IHR HABT DIE WAHL!

BÜLTUMER JOGHURT SOMMERHONIG SENF DRESSING  ODER
KRÄUTERDRESSING MIT LEINETALER ESSIG UND ÖL 

ZÜNDSTOFF

DER SOMMER SCHREIT NACH BRATWURST UND SONNE!

GRILLHAUS WURSCHT

160G GEGRILLTE REGIONALE BRATWURST VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN |
OSTERBERG CURRYSAUCE | ROTKRAUTSALAT | ZWIEBELN |
HANDGEROLLTES FLAMMBROT AUS DEM STEINOFEN
14,50 €

WASSER MARSCH

FANGFRISCHE QUELLWASSERFORELLE AUS WINZENBURG
NUR FREITAGS UND SAMSTAGS!

GANZE WINZENBURGER QUELLWASSERFORELLE

CA. 400G | ZITRONE | OSTERBERG REMOULADE
GURKEN DILL SALAT | HANDGEROLLTES KNOBLAUCH FLAMMBROT AUS DEM STEINOFEN
31,50 €



VEGETARISCH



VEGAN

BURGER

HAUSGEMACHT. SAFTIG. ZUM REINBEIßEN LECKER.

ORIGINAL OSTERBERG BURGER

170G FRISCHES JUNGBULLENHACK | SESAMBRÖTCHEN |
GRÜNZEUG | HERMANN'S TOMATEN | STEFFEN'S BURGER SAUCE |
GEWÜRZGURKE | RÖSTZWIEBELN
19,90 €

BRAU DICH!

0,33L HILDESHEIMER KELLERPILS + ORIGINAL OSTERBERG BURGER
22,50 €

WÜRZGOCKEL BURGER

170G GERUPFTE OFENGEGARTE HÄHNCHENBRUST | SESAMBRÖTCHEN |
GRÜNZEUG | SALATGURKE | ROTE ZWIEBELN | PAPRIKA CHILI KNOBLAUCH CREME
18,90 €

NATURGENUSS BURGER

170G LINSEN MÖHREN TALER | SESAMBRÖTCHEN
GRÜNZEUG | SALATGURKE | HERMANN'S TOMATEN | ROTE ZWIEBELN |
PAPRIKA CHILI KNOBLAUCH CREME
17,90 €

ZU EUREM LIEBLINGS BURGER GIBT'S IMMER

- ♥ KLOSTERGUT GRILLKNOLLEN UND BÜLTUMER KRÄUTER FRISCHKÄSE CREME

DA PASST NOCH WAS DRAUF

- ♥ FEURIG EINGELEGTE CHILISCHOTEN | 2,00 €
- ♥ ZART GESCHMOLZENER HOFTALER KÄSE AUS BÜLTUM | 50G | 4,00 €
- ♥ KROSS GEBRATENER GERÄUCHERTER BAUCHSPECK VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN | 4,50 €



VEGETARISCH



VEGAN

HEIßES EISEN

SAFTIGE STEAKS VOM LAVASTEIN GRILL

DAZU GIBT'S ENTWEDER

GRILL GEMÜSE ODER KNACKIG FRISCHEN **LIEBLINGSSALAT MIX**

STEAK AUS DER HOHEN RIPPE

VOM BANTELNER JUNGBULLEN

KLASSISCHES RIB EYE STEAK MIT FETTAUGE | CA. 300G

KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | KLOSTERGUT GRILLKNOLLEN

39,50 €

ABSOLUTER GEHEIMTIPP VOM SCHLACHTERMEISTER ROBIN HANKE

SCHULTERDECKEL

VOM LEINE BERGLAND SCHWEIN

RÄUCHERSPECK | KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | KLOSTERGUT GRILLKNOLLEN

30,50 €

HÄHNCHENSTEAK „KRÄUTER CHILI KNOBLAUCH“

KRÄUTER ZWIEBEL BUTTER | KLOSTERGUT GRILLKNOLLEN

24,50 €



VEGETARISCH



VEGAN

EISZEIT

SÜßES FÜR DIE SEELE.

UNSERE KUGELRUNDEN EISBECHER MIT HAUSGEMACHTEM EIS.

KUGELRUND „1876“

BOURBON VANILLE EISCREME | SCHLAGSAHNE |
HAUSGEBACKENES PLÄTZCHEN | SCHOKOLADE | HAFERSTREUSEL
8,50 €

OBEN DRAUF

♥ CREMIGER EIERLIKÖR VON LÜDDEKE 2,50 €

KUGELRUND „MUH VON DER KUH“

BÜLTUMER NATURJOGHURT EISCREME | GEGRILLTER PFIRSICH |
PFIRSICHSAUCE | SCHLAGSAHNE | WEISSE SCHOKOLADE
9,50 €

KUGELRUND „HILDES BEERE“

HEIDELBEEREN SORBET | SOJA VANILLE CREME | HEIDELBEEREN GRÜTZE
7,50 €

DES WEITEREN

WIR HABEN DA NOCH WAS FÜR EUCH FALLS DER HUNGER BESONDERS GROß IST
ODER IHR ETWAS ÄNDERN MÖCHTET.

- ♥ MEHR SAUCE / CREME | 2,00 €
- ♥ HANDGEROLLTES FLAMMBROT AUS REGIONALEM DEMETER MEHL | 3,50 €
- ♥ EXTRA GRILLKNOLLE | 3,50 €
- ♥ BEILAGEN LIEBLINGSSALAT MIT DRESSING NACH WAHL | 5,90 €
- ♥ BEILAGEN ÄNDERUNG | 2,00 €

OHNE EUCH WÜRDTE DAS HIER NICHT KLAPPEN

UNSERE LIEFERANTEN AUS DER REGION.
WEITERE INFOS FINDET IHR IM
EINGANGSBEREICH

**DAS WEIDEGLÜCK – NINA & RUVEN
KLINGEMANN**
FREILAND FLUG ENTEN

BIOHOF STÖVESANDT
SÜßKARTOFFELN

NIEHOFFS HOFMOLKEREI
JOGHURT | FRISCHKÄSE | HOFTALER KÄSE
AUS FRISCHER KUHMLICH

TEICHMÜHLE WINZENBURG
WEIZENMEHL IN DEMETER QUALITÄT

FISCHERHÜTTE WINZENBURG
FORELLEN | LACHSFORELLEN

KLOSTERGUT SORSUM
SALAT | GEMÜSE | KARTOFFELN |
KOHL | ZWIEBELN | RHABARBER

LANDSCHLACHTEREI HANKE
RIND | SCHWEIN | KALB | WILD

HONIGMANUFAKTUR EGGERS
HIMMELSTHÜRER HONIG IN BIO QUALITÄT

**ECHT SCHAF HOFKÄSEREI – FAMILIE
BERGMANN**
SCHAFSKÄSE | SCHAFSJOGHURT |
LAMMFLEISCH IN BIO QUALITÄT

**CALENBERGER LANDHOF – FAMILIE
SANDER**

ERDBEEREN | JOHANNISBEEREN |
HEIDELBEEREN | BROMBEEREN | HIMBEEREN

**EIERHOF GROSS LAFFERDE - FAMILIE
LÜDDEKE**
HÜHNER EIER | EIERLIKÖR

GEFLÜGELHOF HÖRNING
FREILAND GÄNSE

**LEINETALER MANUFAKTUR - PETRA
SIEGERT**
ESSIGE

OBSTBAUER VORNFETT
ÄPFEL | KIRSCHEN | MIRABELLEN | BIRNEN |
ZWETSCHGEN

LANDBÄCKEREI GRUBE
BRÖTCHEN | KUCHEN | SAUERTEIGBROT

H(EI)NDE – TIMO NIKIAS GRÄEN
NUDELN | ÖL | EIERLIKÖR

HERMANN'S TOMATEN
TOMATEN | GURKEN

ALMELINGS HOF
SPARGEL

AUCH NOCH GUT ZU WISSEN
FALLS NOCH IRGENDWAS UNKLAR IST
Unsere Gerichte gibt's auch für zu Hause
(außer Dessert, das schmilzt)
in naturbelassenem Einweg- oder
pfandpflichtigen Mehrweg Geschirr.
Wenn Ihr Unverträglichkeiten oder Allergien
habt spricht uns bitte an. Hier gibt es eine
Extra Karte oder Hilfe. Alle Gewichtsangaben
beziehen sich auf die Rohware. Alle Preise
inkl. MwSt.