

Im September und Oktober Bilder-Ausstellung von **Svetlana Tkachenko, Delia Nordhaus und Christa Engel** in unserem Haus. Gerne können Sie die Bilder kaufen.

Sie malen, fotografieren selbst? Und möchten Ihre Werke bei uns ausstellen? Sprechen Sie Michael Grohe an.



Unser traditionelles Gänseessen im November und Dezember



vorab Steinpilz-Rahmsuppe mit Sahnehaube

Ganze Gans für 4 Personen am Tisch für Sie zerlegt mit Orangensauce, Bratapfel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Salzkartoffeln und Kartoffelklöße

- Nur auf Bestellung 3 Tage vorher! - 99,90 €



„Doppeltes Spiel

am Freitag 05. März 2021*

66,00 € pro Person inkl. 4-Gänge Menü

... Eine festliche Tafel und einige mörderische Zwischenfälle. Dieses Dinner wird zu einem besonderen Abend für alle Freunde der Spannung u. des Erlebnisses. Schauen Sie nicht nur zu, wie sich eine Kriminalgeschichte aufbaut, sondern sitzen sie mitten drin, werden Sie Zeuge und helfen Sie unserm Kommissar Klaus Brenner bei der Aufklärung und versuchen Sie mit ihm den Mörder dingfest zu machen.

**Sollte die Veranstaltung nicht stattfinden können, behalten die Karten Ihre Gültigkeit für den Ersatztermin, oder Sie bekommen den Eintrittspreis erstattet.*

Allergene Zutaten in unseren Gerichten

Sehr geehrte Gäste, wir werden auch in Zukunft nicht auf Milch, Eier, Mehl, Senf, Fisch, Nüsse oder andere allergene Zutaten in unseren Speisen verzichten.

Für interessierte Gäste haben wir eine separate **Allergene Speisekarte** erstellt, in der wir die 14 wichtigsten Allergene in unseren Gerichten aufgeführt haben.

Bei Interesse lassen sie sich diese Karte von Ihrem Service-Mitarbeiter bringen.

Hochzeitssuppe Hühnerkraftbrühe mit Einlage **Regional** 4,40 €

Steinpilz-Cremesuppe mit Sahnehaube 4,60 €

...unser **Niedersachsen-Teller**

Dreierlei Matjesfilets - Emden, Aalrauch und Sherry
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln 14,80 €
(unsere Matjes kommen aus der Matjes- und Feinkostmanufaktur Fokken & Müller, Emden)

Geräuchertes Forellenfilet **Regional** 1 Filet 2 Filets
mit Preiselbeer-Sahne-Meerrettich, Toast und Butter 9,80 € 11,80 €
(unsere Forellen kommen aus Falkenburg von Forellen Abel)

Gebratenes Zanderfilet
auf buntem Möhrengemüse - Buttersauce und Salzkartoffeln 17,80 €

Zwei Schollenfilets gebraten mit Speck und Zwiebeln
Buttersauce, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 15,80 €

Wildschweinbraten mit Rahmsauce ca.120 g ca.180 g
Rosenkohl und Kartoffelklöße 15,80 € 18,20 €

Wildpfanne „Hubertus“
Hirschkeulenbraten, Wildschweinbraten und Wildragout
mit Preiselbeersauce, gefüllte Frucht, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 22,80 €

Hirschkeulenbraten mit Preiselbeersauce ca.120 g ca.180 g
gefüllte Frucht, Apfelrotkohl und Kroketten 15,80 € 18,20 €

Wildragout mit Waldpilzen in Preiselbeer-Rahmsauce
Salzkartoffeln und gemischtem Salat 14,80 €



Zwei Bratwürste von der Diepholzer Moorschnucke
auf Apfelrotkohl - Rahmsauce und Bratkartoffeln 9,40 €

Nackensteak vom bunten Bentheimer Schwein
(sehr kräftig durchwachsen) mit Kräuterbutter
gebackene Zwiebelringe, Bratkartoffeln und gemischter Salat 15,80 €

Hähnchenbrust „Favorit“

mit Rahm-Champignons und Käse überbacken
buntes Gemüse und Bratkartoffeln

160g 14,80 € 320g 18,80 €

Die „Wasserburg-Pfanne“

Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchenbrust
Champignon-Rahmsauce, buntes Gemüse und Bratkartoffeln

21,80 €

Rumpsteak vom Deutschen Färsen-Rind Regional

mit Pfeffersauce, buntes Gemüse
und Süßkartoffelfritten

180g 22,80 € 250g 25,80 €

Chef-Teller

Rinder- und Schweine-Medaillon mit geschmorten Champignons und Zwiebeln
Kräuterbutter, Pommes frites und gemischter Salat

17,80 €

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce,

Pommes frites und gemischtem Salat

120g 14,60 € 180g 17,60 €

Bauern-Knipp vom Wesselhof in Dünsen - knusprig gebraten -

(Hergestellt wird Knipp aus Schweinefleisch, Speck, Brühe, Hafergrütze, Zwiebeln, Salz und Gewürzen)

mit Apfelmus, Gewürzgurke und Bratkartoffeln

250g 9,80 € 500g 12,80 €

Currywurst mit hausgemachter scharfer Sauce

Majonäse und Pommes frites

8,50 €

Hawaii-Toast mit Kochschinken und Ananas - überbacken mit Käse

8,80 €

Gebackener Camembert

mit Preiselbeeren, gebackener Petersilie, Toast und Butter

9,80 €

Grünkohl-Hanf-Bratling

mit Süßkartoffelfritten, Sweet-Chilisauce und gemischter Salat

13,80 €

Frische Blattsalate mit gebratenen Champignons

Tomate, Gurke, Paprika, Joghurt-Kräuter dressing und Baguette

11,80 €

Gemüse-Maultasche würzige Füllung aus Blattspinat, Lauch und Käse

umhüllt von zartem Nudelteig - Champignon-Rahmsauce und Salat

12,80 €

Für unsere kleinen Gäste



Portion Pommes frites

mit Ketchup und Majo

4,80 €

Kleines paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites

Ketchup und Majo

8,80 €



Chicken-Nuggets

mit Pommes frites

Ketchup und Majo

7,80 €

Nürnberger Würstchen

mit Pommes frites

Ketchup und Majo

5 Stück 7,80 €

jede weitere 0,90 €

zusätzlich:	Portion Gemüse nach Wahl	3,20 €
	gemischter Salat	2,80 €

Pfannkuchen

mit Apfelmus oder Nutella

6,80 €



Ein Schollenfilet

mit Buttersauce und Salzkartoffeln

8,80 €

oder...Räuberteller

Teller und Besteck zum mitessen

0,00 €



Wünsch dir was.....

1 Kugel	Eis nach Wahl	1,60 €
2 Kugeln	Eis nach Wahl	2,80 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl	3,90 €
4 Kugeln	Eis nach Wahl	4,90 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl mit Sahne	4,60 €
3 Kugeln	Eis nach Wahl mit Früchten	5,30 €



Eisbecher „Wasserburg“

3 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und Sahne	5,90 €
„Blonder Engel“ Orangensaft, Rum und Vanilleeis	4,80 €



Vanille

Hausgemachte Rote Grütze

nach Großmutter's Rezept mit Vanilleeis und Sahne **Regional** 4,80 €



Schokolade

Amaretto Eisbecher Vanille-, Schokoladen- und Stracciatella Eis mit Sahne, Amaretto und Krokant 6,40 €

Eis-Schale „Bananen-Splitt“ 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Banane, Sahne, Schokoladensauce und Mandeln 6,20 €



Erdbeere

Eisbecher „Grandios“ für den großen Eis-Appetit
5 Kugeln Eis nach Wahl mit Früchten und Sahne 7,90 €

Eisbecher „Ostfriesland“ mit Bohnensoop (Rosinen in Brandwein 14%) Vanilleeis und Sahne **Regional** 5,70 €



Stracciatella

Eisbecher „Hawaii“ mit Ananas, Vanilleeis und Sahne 5,90 €

Eisboot „Mareike“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Pfirsichfrucht, Sahne und Himbeersauce 6,10 €

Eiskaffee oder **Eisschokolade**
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 4,20 €



Zitrone

„**Coup Dänemark**“ 3 Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladensauce 5,20 €

Und zum Schluss.....Eis mit Schuss

2 Kugeln Vanille-Eis mit 2cl Baileys
oder 2cl Kirschlikör
Regional oder 2cl Sahne-Eierlikör vom Wesselhof 4,80 €



Walnuss

Weißwein

jedes Glas 5,70 €

Pfälzer Landwein - trocken

-ein leichter, frischer Sommerwein-
Weingut Bruno Leiner, **Pfalz**

1,0 g Zucker
6,0 g Säure
12,0% Alkohol



Grauburgunder / Johanniter - trocken **Vegan**

-vielschichtige Struktur, reife Aromen-
Bioweingut Gustavshof, **Rheinhessen**

4,8 g Zucker
5,2 g Säure
12,0% Alkohol

Riesling Hochgewächs - halbtrocken

QbA -süffig, leicht, blumig-
Weingut Heinz Dehren, **Mosel**

15,7 g Zucker
8,0 g Säure
12,0% Alkohol

Roséwein

jedes Glas 5,90 €

St. Laurent Weißherbst - mild **Vegan**

-jugendlich, frisch mit prickelnder Restsüße, Beerenduft-
Bioweingut Hemer, **Rheinhessen**

23,0 g Zucker
6,5 g Säure
10,5% Alkohol

Rotwein

jedes Glas 6,20 €

Dornfelder - trocken

-tief dunkel, angenehme Rotweinart, Sauerkirscharoma-
Weingut Bruno Leiner, **Pfalz**

2,1 g Zucker
5,4 g Säure
13,0% Alkohol



Merlot - trocken **Vegan**

Villa Doral -rubinrot Duft nach Himbeeren + Gewürzen
Bioweingut Vini Tonon, Veneto **Italien**

9,6 g Zucker
5,4 g Säure
12,0% Alkohol

Spätburgunder / Dornfelder - halbtrocken

QbA -feinfruchtig, leichter Geschmack nach Kirsche
Weingut Heinz Dehren, **Mosel**

16,6 g Zucker
5,8 g Säure
12,0% Alkohol

Biere vom Fass

HAAKE BECK
Kräusen

Naturtrübe Spezialität
nach Pilsener Brauart

0,3 l	3,00 €
0,5 l	4,70 €

HAAKE BECK
Pils

Pils mit feinerherben
und frischen Geschmack

0,3 l	2,80 €
0,5 l	4,50 €

König Ludwig
Dunkel

Dunkles Bier
nach Pilsener Brauart

0,3 l	3,00 €
0,5 l	4,70 €

Bannas
Bier

Bannas Spezial

aus der Privat-Brauerei
von Thomas Bannas

0,3 l	3,10 €
0,5 l	4,80 €



Regional

Apfelsaft klar (Westfalen-Gold)	0,2 Glas	2,50 €
Apfelsaft naturtrüb (100% Direktsaft)	0,2 Glas	2,50 €
Orangensaft (100 % Valencia)	0,2 Glas	2,50 €
Grapefruitsaft (100 % Ruby Red)	0,2 Glas	2,50 €
Maracuja Fruchtsaftgetränk	0,2 Glas	2,50 €
Kirsch Fruchtsaftgetränk	0,2 Flasche	2,50 €
Bananen Nektar	0,2 Flasche	2,50 €
Traubensaft rot	0,2 Flasche	2,50 €
Schwarzer Johannisbeer	0,2 Flasche	2,50 €



Espresso	2,10 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Cappuccino	2,60 €
Latte Macchiato	3,80 €
Pott Milchkafee	3,50 €
Tasse Kaffee	2,30 €
Pott Kaffee	3,50 €
Kännchen Kaffee	3,60 €

Alle Kaffee auch entkoffeiniert!

Pott Schokolade mit Milchschaum	3,60 €
Pott Schokolade mit Sahne	3,80 €

... und was ist mit Tee?

KÄNNCHEN

Assam Special schwarzer Assam Tee kräftiger Tee aus Nordindien - gehaltvoll, malzig	3,80 €
Darjeeling Imperial schwarzer Tee Second Flush Blatt - Sommerpflückung	3,80 €
Earl Grey Tea schwarzer Tee Aromatisiert Darjeeling und Assam Tee mit Bergamottaroma	3,80 €
Asia Superior Green Tea Leaf grüner Tee unfermentierter Grüntee - zart und angenehm herb	3,80 €
Sommerbeeren roter Früchte Tee mit Apfel Hibiskus, Hagebutte, Holunder, Erdbeere und Himbeere	3,80 €
Kräutergarten wohltuende Kräutertee-Mischung Rooibos, Zitronengras, Minze, Fenchel, Kamille...	3,80 €
Rooibos Vanilla aromatisierter Kräuter Tee Südafrikanischer Rotbusch mit feiner Vanillernote	3,80 €
Kännchen Ostfriesen-Tee auf dem Stövchen mit Kandis und Sahne	4,90 €

GLAS

Assam Special	Darjeeling Royal
Earl Grey	Sommerbeeren
Asia Grüntee	Rooibos Vanille
Pfefferminze	Kräutergarten
je Glas	2,20 €



Lütts Landlust
Direktsaft-Schorlen
Holunderblüte
Rhabarber
Stachel-Bär
Schöne Helene
Je 0,33 Flasche **3,20 €**

Apfelschorle klar oder naturtrüb	0,2 Glas	2,40 €
	0,4 Glas	4,20 €
Grapefruit-Schorle	0,4 Glas	4,40 €
Maracuja-Schorle	0,4 Glas	4,40 €
Kirsch-Schorle	0,4 Glas	4,40 €
Johannisbeer-Schorle	0,4 Glas	4,40 €
Trauben-Schorle	0,4 Glas	4,40 €

Natürliches Mineralwasser
aus der **Auburg Quelle**
im Naturpark Dümmer
feinperlig-mild
oder **naturell**



Regional	0,33	2,60 €
	0,75	5,80 €

Coca Cola (1,2)	0,33 Flasche	3,10 €
Coca Cola Zero (1,2,9,10)	0,33 Flasche	3,10 €
Mezzo Mix (1,2)	0,33 Flasche	3,10 €
Fanta (2)	0,33 Flasche	3,10 €
Sprite	0,33 Flasche	3,10 €

Die vier im Eismantel

Malteser Aquavit	40%	2,40 €
Jubilæums Aquavit	42%	2,60 €
Linie Aquavit	41,5%	2,80 €
Lloyd Finest Aquavit	40%	2,70 €

Bommerlunder	38%	2,30 €
Fürst Bismarck Doppelkorn	38%	2,10 €
Steinhäger	38%	2,10 €
Tequila	38%	2,50 €
Ouzo	38%	2,20 €
Rum	40%	2,20 €
Gin	37,5%	2,50 €
Havana Club 3 Jahre	40%	2,50 €
Bacardi	37,5%	2,40 €
Wodka	37,5%	2,30 €
Friesengeist	56%	2,80 €

Magenbitter

Underberg	44%	2,40 €
Kuemmerling	35%	2,40 €
Fernet-Branca	39%	2,40 €
Branca Menta	32%	2,40 €
Jägermeister	35%	2,40 €
Ramazzotti	30%	2,50 €
Becherovka	38%	2,50 €

Die "Obst-Geister"

...aus der Schwarzwald-Brennerei
von Emil Scheibel

Obstbrand Apfel & Birne	40%	2,60 €
Mirabellen Brand	43%	2,80 €
Wald-Himbeer-Geist	41%	2,80 €
Schwarzwälder Kirschwasser	43%	2,80 €
Williams Christ Birnenbrand	40%	2,80 €
Altes Pflümle Scheibel	43%	3,40 €
Moor-Birne Scheibel	40%	3,40 €
Haselnuss Scheibel Edles Fass	40%	4,60 €

Gewürztraminer Trester 40% 2,80 €
goldige Farbe durch Lagerung im Holzfass

Regionale Spirituosen

vom Wesselhof Düsen

Düsenener Kartoffelgeist	32%	2,30 €
aus Kartoffeln gebrannt		
Düsenener Kartoffelkraut	32%	2,40 €
Kräuterlikör aus Kartoffelschnaps		
Düsenener Feige Knolle	25%	2,50 €
Feigenlikör aus Kartoffelschnaps		
Düsenener Sahne-Eierlikör	14%	2,20 €
aus Ei, Eigelb, Sahne, Edelbrandwein, Zucker und Vanillin		

aus der Mackenstedter Kornbrennerei

Weizenkorn	32%	1,80 €
Sauer-Kirsch mit Vodka	15%	1,80 €
Maracujua mit Vodka	15%	1,80 €
Lloyd Finest Aquavit	40%	2,70 €
Rolling home around the world.... in 80 Tagen um die Welt		

aus der Rats-Apotheke Sulingen

Bullenschluck	43%	2,70 €
Bitterlikör „Kulinarischer Botschafter Niedersachsen 2010“		

**Als Präsent für die Daheimgebliebenen
auch zum Mitnehmen!**

Grappa	40%	3,20 €
Weinbrand	36%	2,20 €
Osborne Veterano Brandy	36%	2,60 €
Rémy Martin	40%	3,70 €
Fine Champagne Cognac VSOP		
Amaretto	21%	2,40 €
Baileys	17%	2,40 €
Sambuca	40%	2,40 €
Ballantines Scotch Whisky	40%	2,60 €
Dimple 15 Jahre alter Scotch	40%	4,20 €
Bourbon Whiskey	40%	2,50 €

Hugo	5,80 €
Aperol Spritz	5,80 €
Campari-Orange	4,70 €
Kir Royal	4,60 €

Campari	25%	2,30 €
Calvados	40%	3,20 €