



Speisekarte

Suppen

Kräftige Rinderbouillon 7,00
unsere Rinderkraftbrühe mit bunter Einlage

Fruchtige Tomatencrèmesuppe 7,50
mit Frühlingslauch (Vegan)

Vorspeisen

Tomate vs. Mozzarella 11,00
Cremiger Büffelmozzarella auf Salat von sonnengereiften Strauchtomaten, Olivenöl, geröstetem Knoblauch & Gemüsebrot

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet 14,90
mit frisch geriebenem Parmesan, Rucola, grobem Pfeffer und feinem Olivenöl

Hausgebeizter Graved Lachs 12,90
auf kleinem Kartoffelpuffer, dazu Honig-Dill-Sauce & knackfrischer Salat

Salat

Marktfrischer Beilagensalat 6,90

Ziegenhirte 14,00
Erntefrischer Blattsalat mit cremigem Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und fruchtigem Himbeerdressing

Großer „Scherensalat“ 12,90
Bunter marktfrischer Salat mit Croûtons

...und obendrauf? Gebratene Putenbruststreifen | 5,00 €
Gebratene Angus-Steakstreifen | 6,00 €

Dressings zur Wahl:

Vinaigrette | Thousand-Islands | French | Joghurt



Speisekarte

Vegetarisch

- Zucchini schnitzel** 14,50
mit Tomate und Mozzarella überbacken,
Spinatsauce und Salzkartoffeln
- Ofenkartoffel mit knackigem Grillgemüse** 14,00
mit hausgemachtem Kräuterquark
oder unserem leckeren Butterschaum
- Käs' Spätzn** 14,50
Unsere Spätzle mit würzigem Bergkäse, Röstzwiebeln und
knackigem Salat
- Knuspriges Kichererbsen-Schnitzel (Vegan)** 16,90
Mit knackigem Grillgemüse und Salzkartoffeln

Handfestes

- Northeimer Brotzeitler** 12,90
Urig regionale Wurstspezialitäten
mit Gewürzgurke, Senf, Brot und Butter
- Riesencurrywurst** 14,00
mit Pommes Frites und einem knackigem Beilagensalat
- Herzhafter Leberkäse mit Spiegelei** 14,50
Unserem hausgemachten Kartoffelsalat und süßem Senf

Fisch

- Saftig gebratenes Seelachsfilet** 18,90
mit Remouladensauce oder Zitronenbutter
und unserem hausgemachten Kartoffelsalat
- Frisch gebratenes Rotbarschfilet** 22,50
mit Remouladensauce oder Zitronenbutter
und unserem hausgemachten Kartoffelsalat
- Matjes „Hausfrauen Art“** 16,50
mit cremiger Sauce, Äpfeln und Zwiebeln, wahlweise mit
Salz- oder Bratkartoffeln



Speisekarte

Unsere Burger

„Scher-Burger“	17,90
Saftig gegrillte Rinder-Patty (180g) mit würzigem Tomaten-Thymian Relish, knackigem Salat, Gurken und Käse	
Das Käse-Inferno	19,90
Saftig gegrillte Rinder-Patty (180g) mit deftige Käsesauce, zart schmelzendem Raclette-Käse, Paprika, roten Zwiebeln und Schnittlauch	
Veggie-Burger	16,90
Krosses Gemüse-Patty mit Brokkoli und würzigem Käse Paprika, Tomate, Zwiebeln und unserem Kräuterquark	

Unsere Burger servieren wir wahlweise mit Pommes frites, knusprigen Kartoffelecken oder einer Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Schnitzel & Co.

Krosses Schnitzel nach „Wiener Art“	16,90
mit frischer Zitrone, Pommes frites und knackigem Salat	
Frische Champions in Rahmsauce 4,50	
Cordon Bleu	
mit frischer Zitrone, Pommes frites & marktfrischem Salat	
...vom Strohschwein	21,90
...aus der Putenbrust	23,90
Schneiderplatte	24,90
Drei saftig gegrillte Steaks mit Bratkartoffeln, Champignons a la crème, Backspeck, Grilltomate und unserer hausgemachten Kräuterbutter	
Holzfällersteak	18,90
Aus dem Schweinenacken mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und frische Salat der Saison	
Tessiner Pfannenfleisch	18,90
Geschnetzeltes aus der Putenbrust mit spezieller Gewürzmischung dazu eine Ofenkartoffel mit unserem leckeren Kräuterquark und frischer Salat	



Speisekarte

Unsere Steaks

Dry-Aged Tomahawk-Steak (Für 2 Pers.) vom Irish-Black Angus Rind
Imposant in der Größe und intensiv im Geschmack ist dieses besondere Steak unwiderstehlich zart und saftig. Serviert mit unserer Kräuterbutter, Salat und zwei Beilagen nach Wahl
(Mind. 45 Minuten Zubereitung)
89,00

Steak vom Roastbeef (Rumpsteak)	180g 22,00
Ein herzhaftes Stück aus dem Rinderrücken, kernig und zart	240g 26,00
Rib-Eye-Steak	240g 24,00
aus der Hochrippe des Angus Rindes, etwas mit Fett durchwachsen, daher so zart und saftig	
Saftiges Filetsteak Sous-Vide gegart	180g 32,00
vom argentinischen Angus-Rind das zarteste Stück des Rindes	240g 38,00
Mageres Steak aus der Putenbrust	16,90
Medaillons vom Schweinefilet	21,90

Zu allen Steaks servieren wir einen kleinen Beilagensalat

Beilagen und Extras

Unsere hausgemachte Kräuterbutter	2,50
Rahmchampignons	4,50
Grüne Pfeffersauce	4,50
Nach Art des Hauses	
Schmorzwiebeln & frische Champignons	5,00
Pommes frites oder Kroketten	3,50
Knusprige Kartoffelecken	3,50
Röstitaler	3,50
Bratkartoffeln mit Speck	4,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark oder Buttriger Füllung	6,50
Portion Grillgemüse	6,50



Speisekarte

Kinderkram

Krosse Hähnchennuggets
mit Pommes Frites

8,90

Kinderschnitzel
mit Pommes Frites

9,90

Dessert

Panna Cotta mit Himbeer-Sauce

6,50

Belgische Waffel
mit Puderzucker und Sahne

7,90

Vanille- oder Schokosauce | 2,50

Kugel Eiscrème | 2,50

Heiße Kirschen | 3,50

Heiß & Kalt

8,00

Knusprig gebackener Apfelstrudel mit Sahne

Kugel cremiges Vanilleeis | 2,50

Vanillesauce | 2,50

Eis

Kugel Eiscrème

2,50

Crème Vanilla, Chocolate Chips, Strawberry Cream,
Zitronensorbet, Crème Stracciatella, Maple Walnut,
Salted Caramel