

Frommanns Landhotel & Privatbrauerei

Hausgemachte Suppen

Herzhafte **Rinderkraftbrühe**
mit Einlage (Hochzeitssuppe) 6,50

Französische **Zwiebelsuppe**
mit überbackenem Käsetoast 6,50

Frische Salate

Kleiner **Salatteller** mit gemischten Salaten der Saison
und Joghurt- oder American-Dressing 5,30

Caesar Salat - Romasalatherzen mit Caesar-Dressing,
Tomate, roten Zwiebeln, Parmesan-Streifen,
Croutons, sowie 120 g gebratenen
Hähnchenbruststreifen 16,80

„**Fitness-Salatteller**“
mit 120 g zartem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eis-
bergsalat, Gurken, Paprika, Mais, Tomate, Joghurt-
oder American-Dressing und Baguettebrot 16,30

Fisch

Christophers Backfisch
Kap-Seehecht im Bierteig mit Remouladensoße,
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 21,30

Hamburger Pannfisch
mit Senf-Dill-Soße, Bratkartoffeln und Blattsalaten
mit Sauce Vinaigrette 19,50

Klassiker

Niedersachsenteller - zwei Schweinemadaillons
mit Sauce Hollandaise, Champignons, Erbsen,
Karotten und Bratkartoffeln 19,90

Riesen-Currywurst mit Pommes frites 13,50

Bauernfrühstück - Bratkartoffeln mit Rührei
und Würfelschinken 14,50
(kleine Portion 11,50)

Grützwurst vom Lande
mit Apfelmus und Bratkartoffeln 17,00

Knusprige Schweinshaxe auf Dunkelbiersud mit
Sauerkraut und Kartoffelknödel 22,30

Vegetarisch

„**Feta-Pfanne**“ (vegetarisch) - mediterrane
Gemüsepfanne mit Knoblauchöl, Schafskäse,
Peperoni und Baguettebrot 17,00

Schnitzel

Cordon bleu - ausgebackenes Schweineschnitzel
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu feine Erbsen und
Pommes frites 20,50

Wiener Schnitzel
paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,
Pommes frites und gemischtem Salatteller 23,80
(kleine Portion 20,70)

„**Brauhaus-Schnitzel**“
paniertes Schweineschnitzel mit Dunkelbiersoße,
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 19,50
(kleine Portion 17,30)

Steak

Rumpsteak nach „Art des Hauses“
200 g Rumpsteak mit frischem Champignon-Zwiebel-
Gemüse gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein
gemischter Salatteller 27,50

Hofmeistersteak
250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kräuter-
baguette, Pommes frites oder Bratkartoffeln sowie
einem kleinen Caesar Salat 30,50

Wochenempfehlung

Pulled-Beef Baguette - „Brauhaus-Style“
zart gezupftes Rindfleisch in hausgemachter
Barbecue-Biersoße auf einem knusprigen Baguette
serviert, mit Gewürzgurkenmarmelade
und Coleslaw 19,90



Frischer Heidespargel

400 g Spargel mit zerlassener Butter und Kartoffeln
29,00 (kleine Portion mit 250 g Spargel 22,50)

400 g Spargel mit **200 g Rumpsteak**, Sauce
Hollandaise und Kartoffeln 40,00

400 g Spargel mit **3 Schweinemedallions**,
Sauce Hollandaise und Kartoffeln 36,00

400 g Spargel mit paniertem **Schweineschnitzel**,
zerlassener Butter und Kartoffeln 34,00
(kleine Portion mit 250 g Spargel 27,00)