

# Frommanns Landhotel & Privatbrauerei

## Hausgemachte Suppen

Herzhafte **Rinderkraftbrühe**  
mit Einlage (Hochzeitssuppe) 6,90

Französische **Zwiebelsuppe**  
mit überbackenem Käsetoast 6,80

## Frische Salate

Kleiner **Salatteller** mit gemischten Salaten der Saison  
und Joghurt- oder American-Dressing 5,80

„**Fitness-Salatteller**“  
mit 120 g zartem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eis-  
bergsalat, Gurken, Paprika, Mais, Tomate, Joghurt-  
oder American-Dressing und Baguettebrot 17,50

## Vegetarisch

„**Feta-Pfanne**“ (vegetarisch) - mediterrane  
Gemüsepfanne mit Knoblauchöl, Schafskäse,  
Peperoni und Baguettebrot 19,00

## Fisch

**Christophers Backfisch**  
Kap-Seehecht im Bierteig mit Remouladensoße,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 23,50

**Hamburger Pannfisch**  
Je ein Stück Kap-Seehechtfilet und Seelachsfilet  
an Senf-Dill-Soße mit Bratkartoffeln und  
einem Blattsalat mit Sauce Vinaigrette 21,00

## Schnitzel

**Cordon bleu** - ausgebackenes Schweineschnitzel  
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu feine Erbsen und  
Pommes frites 21,80

**Wiener Schnitzel**  
paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren,  
Pommes frites und gemischtem Salatteller 26,80  
(kleine Portion 23,80)

„**Brauhaus-Schnitzel**“  
paniertes Schweineschnitzel mit Dunkelbiersoße,  
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 21,80  
(kleine Portion 19,80)

## Klassiker

**Niedersachsenteller** - zwei Schweinemadaillons  
mit Sauce Hollandaise, Champignons, Erbsen,  
Karotten und Bratkartoffeln 22,00

**Riesen-Currywurst** mit Pommes frites 13,70

**Bauernfrühstück** - Bratkartoffeln mit Rührei  
und Würfelschinken 14,90  
(kleine Portion 12,90)

**Grützwurst** vom Lande  
mit Apfelmus und Bratkartoffeln 18,50

**Knusprige Schweinshaxe** auf Dunkelbiersud mit  
Sauerkraut und Kartoffelknödel 23,50

**NEU: „Dibberser Bauerteller“** mit Grützwurst,  
Sülze, hausgemachter Remoulade, krossen Speck-  
streifen, Spiegelei und Bratkartoffeln 18,80

## Steak

**Rumpsteak nach „Art des Hauses“**  
200 g Rumpsteak mit frischem Champignon-Zwiebel-  
Gemüse gebraten, dazu Bratkartoffeln und ein  
gemischter Salatteller 28,70

**Hofmeistersteak**  
250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Kräuterbaguette, Pommes frites oder Bratkartoffeln,  
sowie einem kleinen Caesar Salat 31,40

## Frischer Heidespargel

Schmecken Sie die Regionalität

Hausgemachte **Spargelcremesuppe** 7,50

**400 g Spargel** mit Schweinemedaillons,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 35,20  
(kl. Portion mit 250 g Spargel 28,30)

**400 g Spargel** mit paniertem Schweineschnitzel,  
zerlassener Butter und Salzkartoffeln 32,60  
(kleine Portion mit 250 g Spargel 26,70)

**Spargel-Kräuteromelette**  
mit frischer Kräutersoße und Salzkartoffeln 23,70

## Osterzeit-Empfehlungen

150 g **gebratenes Lachsfilet** mit Zitronenbutter,  
Broccoli und Kartoffelkroketten 25,30

180 g zart **rosa gebratene Lammlachse**  
mit Kräuterkruste überbacken, Bohnenbündchen im  
Speckmantel und Herzoginkartoffeln 30,80