

Frommanns Landhotel & Privatbrauerei



Hausgemachte Suppen

Herzhafte **Rinderkraftbrühe**
mit Einlage (Hochzeitssuppe) 5,90

Französische **Zwiebelsuppe**
mit Toast und Käse überbacken 5,90

Frische Salate

Kleiner **Salatteller** mit gemischten Salaten der Saison
und Joghurt- oder American-Dressing 4,90

Caesar Salat - Romasalat mit Caesar-Dressing,
Tomate, roten Zwiebeln, Parmesan-Streifen,
Croutons, sowie wahlweise 170 g
gebratene Hähnchenbruststreifen 15,50

„**Fitness-Salatteller**“
mit 120 g zartem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eis-
bergsalat, Gurken, Paprika, Mais, Tomate, Joghurt-
oder American-Dressing und Baguettebrot 15,20

Schnitzel

Cordon bleu – paniertes Schweineschnitzel mit
Schinken und Käse gefüllt, dazu feine Erbsen und
Pommes frites 18,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites und
gemischtem Salatteller 21,50
(kleine Portion 18,70)

„**Brauhaus-Schnitzel**“ – paniertes Schweineschnitzel
mit Dunkelbiersoße, Bratkartoffeln und gemischtem
Salatteller 17,50
(kleine Portion 15,30)

Steak

Rumpsteak nach „Art des Hauses“
mit angebratenen, frischen Champignons und
Zwiebeln, sowie Bratkartoffeln und einem kleinen
gemischten Salatteller 200 g 25,50

Hofmeistersteak
250 g Rumpsteak mit Kräuterbutter, Kräuter-
baguette, Pommes frites oder Bratkartoffeln sowie
einem kleinen Caesar Salat 28,50

Vegetarisch

„**Feta-Pfanne**“ (vegetarisch) - mediterrane
Gemüsepfanne mit Knoblauchöl, Hirtenkäse,
Peperoni und Baguettebrot 15,70

Fisch

Christophers Backfisch
Kap-Seehecht im Bierteig mit Remouladensoße,
Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller 18,90

Hamburger Pannfisch
mit Senf-Dill-Soße, Bratkartoffeln und Blattsalaten
mit Sauce Vinaigrette 17,70

Klassiker

Niedersachsenteller - zwei Schweinemadaillons
mit Sauce Hollandaise, Champignons, Erbsen,
Karotten und Bratkartoffeln 18,00

Riesen-Currywurst mit Pommes frites 11,70

Bauernfrühstück - Bratkartoffeln mit Rührei
und Würfelschinken 12,70
(kleine Portion 10,70)

Grützwurst vom Lande
mit Apfelmus und Bratkartoffeln 15,30

Knusprige Schweinshaxe auf Dunkelbiersud mit
Sauerkraut und Kartoffelknödel 19,80

Wochenempfehlung

Kürbissuppe
aus fein pürierten Hokkaido- und Butterkürbissen
vom Hofladen, mit Kürbiskernen garniert 6,40
½ ofenfrische Ente mit Orangenjus, Rotkohl und
Kartoffelknödel 27,20

Grünkohl

Grünkohl
- mit einer Kohlwurst und Salzkartoffeln 16,80
- mit zwei Kohlwürsten und Salzkartoffeln 20,30
- mit Kassler und Röstkartoffeln 18,80

Grünkohlplatte mit einer Kohlwurst, Kassler und
Röstkartoffeln 21,30