

Lieblingsgerichte

Plat préféré | Favorite dish |
Gunsteling Gereg | Lieblingsgericht |
Plato favorito | Favorit maträtt |
पसंदीदा पकवान | En sevdiğim yemek |
Pi renmen plat | 最喜歡的菜
piatto preferito | Omiljeno jelo

aus Deutschland und aller Welt.

Welches ist Ihr Lieblingsgericht?

Herzlich
Willkommen!

Ihre
Familie Behrens
& Team

Vorspeisen & Salate

Bruschetta-Variation

geröstetes Brot | Tomaten | Oliventarpenade
getrübelter Ziegenfrischkäse

8,50 €

Chef's Lieblingsalat

bunte Blattsalate | Kresse | Tomate | Apfel
Avocado | Gurke | Paprika | Datteln | gerösteter
Buchweizen | hausgemachte Vinaigrette

10,50 €

- Hähnchenbrust vom Grill 14,50 €
- Spicy Limetten-Garnelen 16,50 €

Helmstorfer Glück

Lachsforelle Graved Art |
Mini-Kartoffelrösti | Honig-Senf-Dill-Dip |
Hofgeräucherte Filetstücke von
Regenbogenforelle | Saibling | Aal |
Lachsforelle Stremel Art |
Brotkorb | Butter | Sahnemeerrettich

19,50 €

- als Hauptgang

Bratkartoffeln | Kräuterrührei
23,50 €

Asia made in Helmstorf!

Gebackene Hühnerbällchen | vegetarische
Frühlingsrollen | pikanter Glasnudelsalat

13,50 €

Das kommt mir spanisch vor!

Knusper-Garnelen | Aioli | Mojo rojo

14,50 €

Von allem Guten etwas

Vorspeisen-Variation auf der Etage serviert
Bruschetta-Variation | gebackene Hühnerbällchen &
Knusper-Garnele | vegetarische Frühlingsrolle |
Glasnudelsalat im Weckglas | Räucherfisch | Basedahls
bester Schinken | Süppchen (Tagesempfehlung)
ab 2 Personen | pro Person 17,50 €

Suppen

Asiatische Köstlichkeit

Tom Kha Gai

Kokossuppe | Huhn | Erbsenschoten |
Champignons | frischer Koriander

8,00 €

Süßkartoffel-Chili-Süppchen

- Knusperbacon 7,00 €
- gebackene Garnele 9,00 €
- Focaccia mit Fleur de Sel 7,00 €

Fischsuppe „Bouillabaisse-Style“

pikant tomatisiert | Riesengarnele |
Gemüse | Baguette | Sauce Rouille

12,50 €



Glutenallergie? Fragen Sie den Service
nach unseren glutenfreien Brötchen.

Vegetarisch & Vegan

Allgäuer Käsespätzle

geschmolzene Zwiebeln | Bergkäse |
Blattsalat | hausgemachte Vinaigrette

15,50 €

... quad dazu:

Alte Kirsche von Prinz | feiner Obstbrand

0,2 cl 3,50 €

Spinatknödel

Gewürzbutter | Babyspinat
geröstete Pinienkerne | frischer Parmesan

14,50 €



Pilzpfanne

Ziegenkäse | Kartoffelstampf
mit getrockneten Tomaten

17,50 €

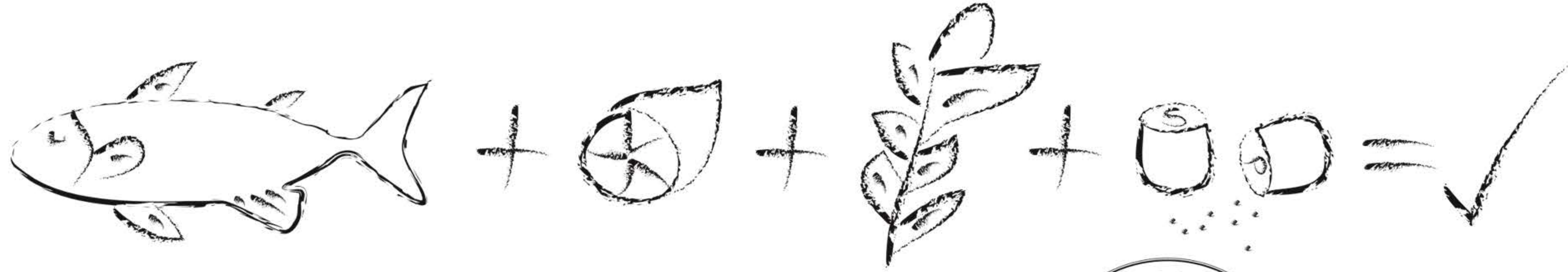
Paella "vegan"

in der Pfanne serviert

Reis | bunte Paprika | Zwiebeln |
Tomatensalsa | gebackene Gemüsebällchen |

15,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, fragen Sie unsere Servicemitarbeiter bitte nach der Allergen-Dokumentation. Diese erhalten Sie in einem separaten Ordner und sie gibt Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.



Fisch



Helmstorfer Pannfisch

Gebratene Filetstücke von Lachsforelle und Saibling | Dijonsenschaumsauce | frisches Gemüse | Bratkartoffeln
19,50 €

Tagesfrische Forelle „Müllerin-Art“

im Ganzen gebraten
gebackene Petersilie | Sahnemeerrettich | Mandelbutter | Lindhorster Kartoffeln | Gurkensalat in Rahm
1850 €

Tagesfrische Forelle „Blau“

im Gemüse-Kräuter-Sud gegart | zerlassene Butter | Sahnemeerrettich | Lindhorster Kartoffeln | Gurkensalat in Rahm
1850 €

Fischcurry

Lachsforelle | Zander | Garnelen | pikante rote Currysauce | Chinakohl | Basmatireis
1850 €

In der Pfanne heiss serviert

Riesengarnelen | bestes Kräuter-Öl | Zucchini | Paprika | Tomaten | Oliven | Knoblauchbrot
19,50 €

Feiner Genuss

Zanderfilet | Hummerschaum | Babyspinat | getrüffeltes Kartoffelstampf
19,50 €

Unser Rezept für einmalig gutes Essen?
Alles hausgemacht, alles erstklassige Zutaten und alles knackfrisch!

Fleisch

Französische Maispouardenbrust

gefüllt mit Ricotta, getrockneten Tomaten und Kräutern | Pilzrisotto | Babyspinat
18,50 €

We love it: „Pulled Porc“

Burger-Brötchen | Coleslaw Salad | BBQ-Sauce | Süßkartoffel-Fritten | Aioli
16,50 €

Mr. Beef-Burger

Black Angus Beef | Coleslaw Salad | BBQ-Sauce Steakhouse-Fritten
17,50 €
+ Cheese 18,50 €

Feines Parma-Schweinefilet im Speckmantel

Rahmspitzkohl | Malzbierjus | Kartoffelgratin
19,50 €

Geschmortes Ochsenbein

hausgemachte Spätzle | Rote Bete-Chili-Chutney
19,50 €

Übrigens!

Unsere Kartoffeln kommen nicht irgend woher, sondern direkt vom Nachbarn aus Lindhorst. Landwirt Jürgen Maack liefert sie sogar persönlich bei uns ab.

Das Echte - natürlich vom Kalb

Wiener Schnitzel | Bratkartoffeln | hausgemachtes Preiselbeerchutney | Gurkensalat in Rahm
20,50 €

Made in America

zartes, rosa gebratenes Rumpsteak | 3-erlei Dip (Teriyaki, Limette-Pfeffer und BBQ) | getrüffeltes Parmesan-Pommes de Terre Frites | Salat
180 g | 23,00 € • 250 g | 26,50 €

Andere Beilage gewünscht?

Ihre Lieblingsbeilage wählen Sie bei uns selbst:

Extras & Beilagen

kleiner gemischter Salat | hausgemachte Vinaigrette | geröstete Kerne 4,50 €
Bratkartoffeln | Zwiebeln | Speck 4,50 €
Kartoffelstampf 4,50 € • Kartoffelgratin 4,50 €
Lindhorster Kartoffeln 4,50 €
geröstete Würfelkartoffeln 4,50 €
Steakhouse-Fritten 4,50 €
getrüffeltes Parmesan-Pommes de Terre Frites 5,50 €
Süßkartoffel-Fritten • Rosmarinkartoffeln 4,50 €
Gemüse der Saison 4,50 €
• Sour Cream | Kräuterbutter je Portion 1,00 €

GrillhähnchenMittwoch

Immer **mittwochs ab 18 Uhr** ganzes Hähnchen aus dem Ofen, mit köstlichen Beilagen. Ein geflügelter Genuss für Groß und Klein! **Wir bitten um Vorbestellung.**
31,00 € je ganzes Hähnchen (für zwei Personen)





Flammkuchen

Elsässer Original

Crème fraîche | Speck | Zwiebeln
10,50 €

Helmstorf Style

Lachsforelle Graved Art | marinierter Babyspinat |
rote Zwiebeln | Kirschtomaten
12,50 €

„C'est si bon“

Ziegenfrischkäse | frische Feigen | Rucola |
Preiselbeerchutney
12,50 €

Desserts

Unbedingt ein bisschen
Platz dafür lassen ...

Whisky-Crème Brûlée

besten Bourbon
6,50 €

Feines Dessert mit Orangen von Mallorca

Orangencreme | Likör |
karamellisierte Sesam-Cracker
9,50 €

Kleine Sünde

Lauwarmer Schokoladenkuchen |
Panna cotta | Himbeersorbet
8,50 €

Ausgewählte Bio-Käsesorten vom Brett

Oliven | Weintrauben | Pinienkerne |
Feigensenf | Brotauswahl
9,50 €

... dazu perfekt:

Auener Riesling Kabinett

Marcus Hees Nahe

0,1 l 6,00 €

Eiscreme

Cashew Sauerrahm • Cioccolata Stracciatella

Chocolate Chips • Crème Vanilla

Espresso Krokant • Strawberry Cream

Himbeersorbet • MapleWalnut

Weißer Vanille Maracuja • Zitronensorbet

je Kugel 2,50 €

Portion Sahne 0,50 €

Für kleine Lieblinge

... und zu jedem Gericht gibt es eine kleine Überraschung

„Sterntaler“

Drei Reibekuchen | Apfelkompott
6,00 €

„Die goldene Gans“

Pasta | Tomatensauce | oder Butter
6,50 €

„Hänsel & Gretel“

Paniertes Hähnchenschnitzel | Rahmgemüse |
Pommes Frites
8,50 €

„Peter Pan-Teller“

Panierte Fischfiletstücke | Kartoffelpüree
9,50 €

Täglich
frischer
Kuchen
vom Blech

Kuchen & Waffeln

... so lange der Vorrat reicht.

Verkauf auch außer Haus

Kuchen vom Blech

täglich frisch | je Stück 4,00 €

Portion Sahne 0,50 €

Waffeln - frisch und köstlich!

täglich 14-17 Uhr

• mit Puderzucker 3,50 €

• mit einer Kugel Eiscreme 5,00 €

• mit heißen Kirschen und Sahne 5,50 €

bitte
reser-
vieren!

„Lieblings Frühstück“

ab 20 Personen buchbar (10-12.30 Uhr)

Marmeladen | Honig | Nutella | Joghurt |

Müsli | Cornflakes | frischer Obstsalat |

Aufschnitt | Bio-Käse aus der Region |

Tomate Mozzarella | Räucherfischspezialitäten |

hausgemachte Feinkostsalate | Rührei | gekochte Eier |

Bacon | inkl. Filterkaffee | Tee von unserer

Samova-Tee-Station | Kakao

18,50 € | pro Person

Der perfekte Ort für Ihre Veranstaltung!
Ob Frühstück, Brunch, Menü oder Grillbuffet –
wir planen und organisieren und Sie genießen!
Sprechen Sie uns an. Wir freuen uns auf Sie.

„Lieblings-Brunch“

ab 20 Personen buchbar (10-14.30 Uhr)

bitte
reser-
vieren!

**Genießen Sie unser üppiges Buffet mit
kalten und warmen Köstlichkeiten sowie leckeren Desserts.**

Inkl. Filterkaffee | Tee von unserer Samova-Tee-Station | Kakao

ab 36,50 € | pro Person