

Hausgemachte Suppen

*Bitte fragen Sie
nach unserer aktuellen Tagessuppe*

Vorspeisen

***Unsere Spezialität
als Vorspeise***

„Starter Rohe Roulade“ €
serviert mit Butterbrot, Gewürzgurke
und Garnitur* 5,60

Unser Highlight

„Warmer Ziegenkäse“
*mit Wildblütenhonig
auf Salat und Balsamico* Dressing
und Baguette* 6,90

Salate, frisch und knackig – und so lecker

€

„Salat mit Pute“

verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette,
gebratener Putenbrust,*

*Grana Padano Käse, geröstete Sonnenblumen
und Pinien Kerne, dazu frisches Ciabatta Brot*

11,10

oder

mit marinierte Putenbrust in süßsaurer Chillisauc

11,50

Steak & Salat“

*warme 220 g Rumpsteak-Streifen mit Vitalsalat,
hausgemachter Vinaigrette*, geröstete Sonnenblumen
und Pinien Kerne, dazu frisches Ciabatta Brot*

17,90

Vegetarisch

„Tortelloni“

*Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
in einer feinen Gorgonzola - Sahne - Sosse,*

10,50

„Ofenkartoffel“

mit hausgemachtem Kräuter Quark

5,10

**Zusatzstoffe siehe letzte Seite*

***Unsere Spezialität
über die Grenzen hinaus bekannt***

<i>„<u>Celler Rohe Roulade</u> „</i>	€
<i>serviert mit Gewürzgurke*</i>	
-- mit zwei Scheiben Heidebrot und Butter	12,50
oder	
-- mit einer Portion Bratkartoffeln	13,90

<i>„<u>kleine Celler Rohe Roulade</u>“</i>	
<i>serviert mit Gewürzgurke*</i>	
-- mit einer Scheiben Heidebrot und Butter	9,50
oder	
-- mit einer Portion Bratkartoffeln	10,90



***Celler „Rohe Roulade“ im Test
„Bier-Akademie klarer Sieger“
Cellesche Zeitung***

*Unsere Regionale Spezialität wird aus hochwertigem Rindfleisch,
Senf, hauchdünnen Speckstreifen, Zwiebeln und einer geheimen
Gewürzmischung frisch zubereitet.
Wir versprechen einen kulinarischen Hochgenuss.*

*Diese Spezialität bekommen Sie nur in Celle,
und nur hier das Original.*

Gerichte vom Argentinischen Roastbeef

Rumpsteak nach „Steakhouse Art“

ca. 220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine
Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream € 19,50

Rumpsteak „Altdeutsch“

ca.220g. mit gebratenen Zwiebelringen,
dazu reichen wir Bratkartoffeln 19,50

„Pfeffersteak“

ca. 220 g. vom Rumpsteak, mit einer
grünen - Pfeffer – Portwein* - Sosse*,
dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 19,50

Gerichte vom Argentinischen Rinderfilet

Rinderfiletsteak nach „Steakhouse Art“

ca.220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine
Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream 28,90

Rinderfiletsteak „Madagaskar“

ca. 220 g. mit einer
grünen - Pfeffer – Portwein* - Sosse*,
dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 28,90

**zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

2,50

Gerichte vom Schweinefilet

„Schweinefilet überbacken“

*Medaillons vom Schweinefilet, mit frischen Champignons
und Käse* überbacken,
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln*

14,90

„Schweinepfeffer“

*Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Sosse,
dazu mit Butter und Sahne angemachter Kartoffelstampf*

14,90

Schnitzel

Sahne - Schnitzel „Hermann Löns“

*Zartes pan. Schnitzel mit frischen Champignons
in einer leichten Sahnesosse,
dazu servieren wir Bratkartoffeln*

11,90

**zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

2,50

Gerichte vom Lamm

Lammhufsteak „Schäfers Art“

*zartes Lammhufsteak, rosa gebraten,
mit frischen Kräutern,
dazu eine Ofenkartoffel mit Sourcreme*

€
18,50

Lammhufsteak „Herzog Otto“

*zartes Lammhufsteak, rosa gebraten, mit einer
grünen – Pfeffer* – Portwein* - Sosse,
dazu hausgem. Sahne-Kartoffelstampf*

18,50

Geflügel

„Truthahnsteak“

*natur gebraten, mit Kräuterbutter,
dazu servieren wir
eine Ofenkartoffel mit Sourcreme*

12,90

Fisch

„Matjesfilet“

zwei milde Matjesfilets mit Zwiebelringen,
dazu Bratkartoffeln
oder eine Ofenkartoffel mit Sourcreme*

11,50

**zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

2,50

Dessertkarte

***Bitte Fragen Sie nach
unserem frischen Tagesdessert***

außerdem haben wir für Sie

€

„Tarte au Chocolat“

***Ofenwarme Tarte au Chocolat *
mit einer Kugel Eis und Sahne***

5,20

„Eis & Heiß“

***drei Kugeln Vanilleeis* mit heißen Kirschen
und Schlagsahne***

5,20

„Coupe Dänemark“

***drei Kugeln Vanilleeis* mit Schokoladensosse*
und Schlagsahne,, dazu zartbitter
Schokoladenraspeln***

5,20