

Unsere aktuelle Speisenkarte:

Our current menu

Suppen/soups und/ and Vorspeisen/ starter



Verdener Hochzeitssuppe mit Baguette**

mit Fleischklößchen, Eierstich*, Spargel, Karotte und Blumenkohl

*„The wedding soup“ with baguette***

with meatballs, egg custard, asparagus, carrot and cauliflower*

€ 6,00

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube*

tomato cream soup with whipped cream

€ 6,50

Bruschetta** (5 Stück)

an Blattsalat

*Bruschetta** (5 pieces)*

of lettuce

€ 8,00

„Caesar Salad“*

Blattsalatvariation mit Croutons**, Kirschtomaten, Parmesan und Tranchen von gebratener Hähnchenbrust, dazu Baguette**

“Caesar salad”*

*Lettuce variation with croutons**, cherry tomatoes, Parmesan and slices of roasted chicken breast, served with baguette***

€ 16,00

Ofenkartoffel

mit gebratenen Champignons
an Salatbeilage und Sour Cream*

Baked potato

with fried mushrooms
*with side salad and sour cream**
€ 18,00

Ofenkartoffel

mit Räucherlachs
an Salatbeilage und Sour Cream*

Baked potato

with smoked salmon
*with side salad and sour cream**
€ 23,50

Fischspezialitäten/ fish specialties



Schollenfilet, in Eihülle gebraten* **

mit Limettensauce, Dillkartoffeln und kleinem Salat

Plaice fillet, fried in egg shell* **

with lime sauce, dill potatoes and a small salad

€ 18,00

Lachsfilet, auf der Haut gebraten,

mit Tagliatelle und Kirschtomaten-Lauch-Ragout * **

Salmon fillet

*with tagliatelle and cherry-tomato-leek ragout * ***

€ 20,90

„Niedersachsenhof-Pfanne“

Rinderhüftsteak, Schweinesteak, Hähnchenbrust und gebratener Speckstreifen mit geschmorten Champignons, Zwiebeln und Sauce Bernaise*, dazu servieren wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

“Niedersachsenhof pan”

Beef steak, pork steak and chicken breast, bacon with braised mushrooms, onions and sauce Bernaise, served with fried potatoes with bacon and onions*

€ 23,00

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignon-Rahmsauce***

dazu Pommes Frites und gemischter Salat

*Breaded pork “Schnitzel”** with a creamy mushroom sauce*, french fries and a mixed salad*

€ 17,00

Roastbeef kalt, rosa gebraten

mit Krautsalat, hausgemachter Remouladensauce*

und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Roast beef served cold, with coleslaw, homemade remoulade sauce * and fried potatoes with bacon and onions*

€ 22,00

“Sülze”

mit roten Zwiebelringen und Bratkartoffeln und Remouladensauce*

“Sülze” (meat in aspic)

with red onions and fried potatoes with bacon and onions and homemade remoulade sauce*

€ 14,00

“Knipp”

mit Gewürzgurke und Bratkartoffeln

“Knipp” (*ground pork roasted in a pan*)

with pickled cucumber and fried potatoes with bacon and onions

€ 16,00

Hähnchenbrustfilet

an Paprikagemüse, Kräuterbutter* und Kartoffelspalten**

chicken breast

with paprika-vegetable, herb butter and potato wedges***

€ 20,80

Rumpsteak “Bistro”

Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter* und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Rumpsteak „Bistro“

Fried onions, mushrooms, herb butter and fried potatoes with bacon and onions*

€ 31,00

Wir verwenden für unsere Steaks nur ausgesuchte, beste Fleischqualität vom Angus Rind!

We use only selected, best meat quality from Angus beef for our steaks!

Für die Änderung der Beilagen berechnen wir 1,-€.

Ein leckerer Nachtisch zum Abschluss/ A delicious desert



Hausgemachte gebackene Apfelringe* ** mit Vanillesauce* **

homemade fried apple rings **, with vanillasauce* ***

€ 8,00

auch mit 1 Kugel Eis* dazu bestellbar / *You can add Ice cream**

€ 9,00

Zimt-Panna Cotta mit Pflaumenkompott*

*cinnamon panna cotta with plum compote**

€ 8,00

Fragen Sie auch nach unserer Eiskarte!

Also ask for our Ice cream menu.

* Laktose

** Gluten

Schön, dass Sie bei uns sind!