



SPEISEKARTE

**Freundliche
Selbstbedienung**

**Bitte bestellen
Sie im Hofladen**



DE-ÖKO-022
Deutsche Landwirtschaft



Alle unsere Spezialitäten stammen aus eigener Herstellung, sind bio-zertifiziert und nachhaltig produziert.

Dry-Aged-Steaks

wie T-Bone oder Porterhouse, werden für Sie frisch gesägt und zubereitet, Preis nach Gewicht. Reifung bis zu 4 Jahren.



Rib-Eye-Steak vom Weiderind 29,00 €

Rumpsteak vom Angusbullen 29,00 €

Nackensteak 18,50 €

Alle Steaks mit Kräuterbutter, Kartoffel-Beilage, Grillgemüse

Lamm Spieß 25,00 €

mit Kräuterbaguette

Russischer Schaschlik, ganze 500 g 25,00 €

mit scharfer Tomatensalsa, Balsamico und Vodka zum Anstoßen

Spareribs Schwein oder Rind 20,00 €

Bauck-Burger-Spezial 20,00 €

mit edlem Gouda, Bacon und Pommes

Der beliebte Bauck-Burger 12,50 €

mit 200g Angus-Rindfleisch

Zwei sous-vide Hähnchenkeulen 12,50 €

knusprig gegrillt mit Kartoffel-Beilage

Carpaccio Dry Aged 13,50 €

Schafsgrillkäse 11,50 €

mit gegrilltem Gemüse

Heidekartoffeln 10,00 €

mit buntem Salat und Frischkäse

Hennings Antipasti 10,00 €

Käse-, Salami-, Schinken-Variationen

Frischer Gartensalat der Saison 7,00 €

Suppe des Tages 5,00 €

Demeter-Pommes 4,00 €

Süßes Finale & für Zwischendurch

Frische Waffel mit Puderzucker 3,50 €

mit Liebe gebacken wie bei Oma Hertha

Bourbon Vanille-Softeis 3,50 €

Dinkel-Käseküchlein 5,00 €

mit aufgeschlagener Sahne

Käsevariationen mit Chutney 12,50 €