



# SPEISEKARTE

**Freundliche  
Selbstbedienung**

**Bitte bestellen  
Sie im Hofladen  
an der Verkaufstheke**

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



DE-ÖKO-022  
Deutsche Landwirtschaft



## 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 €

**Bauk-Burger-Spezial** 20,00 €

mit edlem Gouda, Bacon und Pommes

**Der beliebte Bauk-Burger** 12,50 €

mit 200g Angus-Rindfleisch

**Zwei sous-vide Hähnchenkeulen** 12,50 €

knusprig gegrillt mit Kartoffel-Beilage

**Carpaccio Dry Aged** 15,50 €

**Schafsgrillkäse** 13,50 €

mit gegrilltem Gemüse

**Heidekartoffeln** 13,50 €

mit buntem Salat und Frischkäse

**Hennings Antipasti** 13,50 €

Käse-, Salami-, Schinken-Variationen

**Frischer Gartensalat der Saison** 7,00 €

**Suppe des Tages** 5,00 €

**Demeter-Pommes** 4,00 €

**Süßes Finale & für Zwischendurch** 

---

**Sa. / So. Großes Tortenbuffet**

**Frische Waffel mit Puderzucker** 4,50 €

mit Liebe gebacken wie bei Oma Hertha

**Bourbon Vanille-Softeis** 4,50 €

**Käsevariationen mit Chutney** 12,50 €

**Hennings Empfehlung** 

---

**Weinprobe mit 3 Gläsern 0,1l** 15€