

# SPEISEKARTE



## WO DEIN HERZ ZUHAUSE IST

*Herzlich Willkommen*

Ihr haltet unsere kleine aber feine Speisekarte in den Händen. Neben unseren Klassikern werdet ihr auch das Ein oder Andere neue Gericht entdecken. Bewusst halten wir das Angebot im Rahmen, so können wir flexibel bleiben. Und natürlich garantieren wir damit besonders frische Produkte! Sollte euch etwas ganz Besonderes fehlen sprecht uns gerne an. Die Karte wird sich in den folgenden Monaten weiter entwickeln und wir können vielleicht auch mal nen Wunsch erfüllen- freut Euch auf viele neue Ideen!

Vielleicht habt ihr schon gemerkt: Wir werden immer regionaler. Regionale Produkte mit hohem Qualitätsanspruch liegen uns am Herzen. Regionale Produkte erkennt ihr an unserem kleinen Label:

**REGIONAL**

In Zukunft folgen weitere Produkte aus der Region - es bleibt spannend und vor Allem lecker!

An dieser Stelle möchten wir uns mal wieder bei Euch bedanken: Ihr seid die tollsten Gäste!

Es ist uns jeden Tag eine große Freude, euch eine schöne Zeit zu bereiten.

Eine große Portion Herzlichkeit, Respekt und Verständnis füreinander sind hier selbstverständlich.

Darauf sind wir stolz!

**Herzliche Grüße, auf eine schöne Zeit!**  
**Anna und das Team der Alten Heimat**

P.S. Sollte unser Anspruch auf Deinem Teller einmal unerfüllt bleiben, sprich uns gern an.  
Nur so können wir etwas ändern. Danke!



# SAISONSEITE ZUM FRÜHLING

## VORSPEISEN DER SAISON

### BRUSCHETTA

würzig, saftig, Knoblauch, mit Rauke und Parmesan

6.50

### RINDERKRAFTBRÜHE **REGIONAL**

auf Basis vom **Bio** - Rindfleisch vom Hof Holtheide in Grafeld, mit Semmelknödel

große Portion 6.50

kleine Portion 4.50

## GERICHT DER SAISON

### SCHMORPFANNE **REGIONAL**

Rinderhesse vom **Bio** - Rind vom Hof Holtheide in Grafeld, geschmort in würziger Sauce, dazu Röstkartoffeln und hausgemachter Speck-Krautsalat

18,90

## PASTA VON KRÜMPELS HÜHNERMOBIL

**REGIONAL**

### PASTA STEAK

Bandnudeln in sahniger Weißweinsauce, mit Saisongemüse und gebratenen Steakstreifen

18.90

### PASTA VEGETARISCH

Bandnudeln mit buntem Saisongemüse in sahniger Weißweinsauce

14.90

## VEGANES GERICHT DER SAISON

### VEGANES SCHLEMMERPFÄNNCHEN

Buntes Gemüse der Saison, Kartoffeln, Ingwer, Rauke und Honig-Salz Kernstreu

14.90

Gerne wandeln wir auch andere Gerichte in eine vegane Alternative um. Sprecht uns einfach an.

## DESSERT DER SAISON

### WARMES SCHOKOKÜCHLEIN

mit Vanilleeis

5.90

### VANILLEPUDDING

mit warmer Roter Grütze

3.50

WOHLFÜHLKLASSIKER





# GERICHTE

## FÜR DEN KLEINEREN HUNGER

### LANGOS

Teigfladen, belegt mit Sauerrahm, Gemüse, geriebenem Gouda

5.50

gebratene Speckwürfel dazu

+ 1.00

### KNOBIBÄLLE

Teigbällchen, Knoblauchöl, echter Parmesan, Petersilie

4.00

Kräuterdip dazu

+0.70

### BROT MIT DIPS

3.50

## MINIMAHL FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce  3.90

Minischnitzel  
dazu Fritten und Möhrchen 5.90

Räuberteller (nimm dir was  
vom Tischnachbarn) 0.00

Vanilleeis mit Topping ab 1.50

## SALATE

### FRÜHLINGSSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Tomatenbalsamico

7.90

### HERBSTSALAT

gemischte Blattsalate, Rohkostvielfalt, Schafskäse im Schinkenmantel gebraten, Walnüsse, Lavendelhonig dressing

11.50

### GEBACKENER CAMEMBERT

mit kleinem Blattsalat, Rohkostvielfalt, Preiselbeeren und Preiselbeervinaigrette

8.90

### ROTE BEETE-SALAT

gemischte Blattsalate mit karamellisiertem Ziegenkäse, Rohkostvielfalt, Walnüssen und Apfel an Ingwer-Orangendressing

13.50





# DIE FREUDE DER WAHL

KOMBINIERE DEIN LIEBLINGSGERICHT SELBST

## HAUPTKOMPONENTEN

### BURGER PULLED PORK

mit Weißkraut, Whiskeyzwiebeln, BBQ-Sauce, auf Briochebrötchen

8.90

### BURGER VEGETARISCH

hausgemachte Gemüsebulette, Tomate, Salat, Curry-Mangodip, auf Briochebrötchen

7.90

### BEEFBURGER

**REGIONAL**

Mit Rindfleisch vom Hof `Highland Cattle of Castle` in Menslage. Garantiert ganzjährige Weidehaltung und Kälberaufzucht beim Muttertier.

mit Salat, hausgemachter Burgersauce, frischen Tomaten, Gurken und Zwiebeln im Briochebrötchen

11.50

als Cheeseburger 12.50

SCHMECKT WIE FLEISCH!



### BURGER FLEISCHLOS

Veganer Patty, Salat, hausgemachte Burgersauce, Tomate, Gurke und Zwiebeln im Briochebrötchen

11.50

als Cheeseburger

12.50

### SCHNITZEL

Schweinelachs, paniert in knusprigem Pankomehl

8.90

### RUMPSTEAK

aus dem Roastbeef, gewürzt mit grobem Meersalz und buntem Pfeffer

ca 250 g Rohgewicht 16.90

ca 350 g Rohgewicht 22.90

EMPFEHLUNG!



## BEILAGEN

FRITTEN 3.00

SÜSSKARTOFFELFRITTEN 4.00

KROKETTEN 3.80

RUSTIKAFRITTEN 3.80

RÖSTKARTOFFELN 4.00

mit Speck und Zwiebeln

BEILAGENSALAT 4.00

BUNTES PFANNENGEMÜSE 4.50

## SAUCEN, DIPS UND MEHR

CHAMPIGNONRAHM

PAPRIKASAUCE

WHISKEYZWIEBELN je 2.50

KRÄUTERBUTTER

CURRY-MANGO-DIP

KRÄUTERDIP

KNOBIMAJO

VEGANE MAJO je 0.70

MAJO, KETCHUP, SENF je 0.40

