



Nachhaltigkeit im Fokus

Unser Schweinefleisch stammt überwiegend vom Hof Lüsse aus Brockum. Die Duroc-Schweine der Familie Lüsse werden auf Stroh gehalten. Sie haben viel Platz und erlangen ein deutlich höheres Lebensalter. Die Tiere erhalten den notwendigen Eiweißbedarf über 100 Prozent gentechnikfreies Futter, das zum Teil auf eigenen Ackerflächen gewachsen ist.

Bitte beachten sie unseren Sommer-Einleger



Weinaktion:

2017er **Fleur de d'Artagnan, Saint Mont reserve blanc**,
Gascogne, saftig, frisch, trocken, **Frankreich**
13,0 % 0,2l 6,50 0,75l 21,90 zum Mitnehmen 7,00

2019er **Rosada Alta Colección**, Grauburgunder rosé, **Argentinien**
trocken 14 % 0,2l 6,80 0,75l 22,80 zum Mitnehmen 7,50



Fleisch

Champignonrahmgescnnetztes von der **Pute** mit **Spätzle**
und gemischtem Salat **14,50**

rosa gebratenes Kalbsrückensteak „Strindberg“, dazu **grüne Pfeffersauce**
mit gegrillten Karotten und Herzoginkartoffeln **21,70** Aufpreis im Menü 2,00

„Landhaus-Krüstchen“ Zwei kleine Schnitzel vom **Brockumer-Durocschwein**
mit Pommes Frites und Salat **15,90** - mit Spiegelei **17,90**

Schlemmerschnitzel mit **Pfifferlingen in Rahm** (120g)
mit Bratkartoffeln und Salat **22,80** Aufpreis im Menü 3,00

Geschmorte Ochsenbacke mit **Burgunderjus** auf **Kartoffel-Pastinakenpüree**,
dazu Mangold und saure Radieschen **19,80**

Rinderfiletstreifen mit **frischen Pfifferlingen** (120g) **in Rahm**,
Speck-Bohnen und Spätzle **26,90** Aufpreis im Menü € 7,00

Saltimbocca vom Schweinefilet mit **Parmesansauce**, dazu **Grillgemüse**
und **Bandnudeln** **22,70** Aufpreis im Menü 3,00