

## *Unsere Speisekarte/ (Cateringkarte)*

### *Suppen*

*Hausgemachte Gulaschsuppe  
„Oxtailart“ mit deftiger Einlage und Sahnehaube  
6,50€ (5,60€)*

*Meppener Hochzeitssuppe mit bunter Einlage  
und frischen Kräutern  
4,50€ (3,90€)*

### *Vorspeisen*

*„Ceasar Salad“ mit knackigem Römersalat, Cherry-  
Tomaten, gehobeltem Parmesan  
und gebratener Hähnchenbrust  
Klein: 7,50€ (6,50€)  
Groß: 9,80€ (8,50€)*

*Winterliche Blattsalatvariation mit frischen  
Granatapfelkernen, Orangenspalten und gerösteten  
Walnüssen, dazu gebratene Shrimps  
und knackige Baguettescheiben  
10,90€ (9,50€)*

### *Hauptgang*

*Gebratenes Rumpsteak vom deutschen Weiderind an  
Gorgonzola-Pfeffer-Sauce dazu Birnen-Spinat-Gemüse  
und Lyoner Kartoffeln  
21,50€ (18,70€)*

*Gebratenes Schweineschnitzel mit ungarischer  
Paprikasauce dazu Steakhousepommes und ein  
gemischter Salat  
12,50€ (10,90€)*

*„Steakhouseburger“,  
Saftige Tranchen vom Schweinekamm, glasierten Zwiebeln,  
frischem Salat, deftigem Dipp  
dazu Steakhousepommes und ein gemischter Salat  
14,00€ (12,20€)*

*Gebratenes Lachsfilet mit einem in Kräuterbutter  
geschwenkten Shrimps Topping,  
dazu Birnen-Spinat-Gemüse und luftigem Kartoffelschnee  
19,80€ (17,20€)*

*Grünkohl nach alter Regionaler Tradition  
mit gebratenem Kassler und Volmers Wurstvariation  
dazu Lyoner Kartoffeln und Senf  
13,50€ (11,70€)*

*Tagliatelle in Gorgonzola-Spinat-Sauce, dazu frische  
Cherry-Tomaten, geröstete Pinienkerne und Rucola an  
einem gemischten Salat  
9,80€ (8,50€)*

*Veggieburger mit luftigem Brioche Brot  
und Pökers Gemüsebratling auf glasierten Zwiebeln  
dazu eine Salatvariation mit hausgemachtem Topping  
und knackigen Steakhousepommes  
12,00€ (10,40€)*

*Bauernomelette nach „Emsländischer Art“  
mit frischen Pilzen, Kartoffeln, wahlweise Kochschinken  
und regionalen Eiern von Bauer Brümmer  
dazu ein Salatbouquet  
8,90€ (7,70€)*

*Hausgemachter Wurstsalat  
mit Gurkenhappen und gehobeltem Parmesan  
sowie Brotauswahl  
6,80€ (5,90€)*

*Sahniger Kartoffelschnee mit  
versunkenen Eiern vom Freiland Huhn  
mit Mascarpone-Gouda-Schicht gratiniert  
und Blattspinat  
7,90€ (6,90€)*

### Dessert

*Cremiges Vanilleeis mit einem heißen Espresso übergossen  
dazu etwas Sahne und Dekor  
4,00€ (3,50€)*

*Zimtparfait mit parfümiertem Pflaumenkompott  
Sahne und Schokoladendekor  
6,80€ (5,90€)*

*Hausgemachter Grießpudding mit karamellisiertem  
Hagebuttensirup aus Emsländischer Landschaft  
4,80€ (4,20€)*

*Bitte bedenken Sie, dass wir alles stets frisch für Sie  
zubereiten und versuchen möglichst authentisch zu kochen.  
Daher lassen sich Wartezeiten manchmal nicht vermeiden.  
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an die  
Servicemitarbeiter*

*Ihr Hotel Pöker Team*