

Vorspeisen

Gebackener mariniertes Stangenspargel an cremigem
Kräuterschmand und einen knackigen Salat

€ 7,80

Gebackener französischer Camembert an luftiger
Preiselbeersahne dazu gebratene Baguettescheiben und
einen knackigen Salat

€ 7,90

Warmer mariniertes Spargelsalat mit buntem Gartengemüse
und gratiniertem Hirtenkäse in einer Bowle serviert

€ 7,80

Suppen

Veganes Curry-Tomatensüppchen mit Kichererbseneinlage
und knusprigen Rote-Beete Topping

€ 4,10

Zwiebelconsomme „Französisch Art“ mit gratinierten
Weißbrot Crumbles und frischen Gartenkräutern

€ 4,40

Vegetarische Kokos-Asia-Spargelcremesuppe mit frischen
Spargelstangen und knackigen Zuckererbsen

€ 5,30

Hauptgänge

Gebratenes Cordon Bleu vom Schwein mit Champignon-
Pfeffersauce dazu Kartoffelkrusteln und einen gemischten
Salat

€ 12,70

Gebratenes Rumpsteak mit Rotweincharlotten dazu
glasiertes Spargel-Möhrengemüse und Kartoffelkrusteln

€ 18,70

Emsländischer Stangenspargel mit gebratenem
Schweineschnitzel und Kartoffelkroketten wahlweise mit
Hollandaise oder Polnischer Sauce

€ 17,00

In der Pfanne geschwenktes Rindergeschnetzeltes mit einer
Paprika-Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Kartoffelrösti
und ein gemischter Salat

€ 13,90

Gebratenes Kabeljaufilet an Weißwein-Limettenschaum
dazu hausgemachte Kartoffelrösti und glasiertes Spargel-
Möhrengemüse

€ 16,50

Strammer Max

Emsländischer Stuten vom heimischen Bäcker,
mit Knochenschinken belegt,
dazu Spiegeleier, Salat und Cornichonfäden

€ 7,90

Veggie

*Vegetarischer Spargelaufbau mit gratinierten Tomaten-
Hirtenkäse Topping dazu hausgemachte Kartoffelrösti*

€ 12,70

*Vegane Good Life Bowl mit allerlei aus dem Garten,
mariniertem Stangenspargel, gebackenen Falaffelplätzchen,
Rucola und einem crunchigem Kichererbsen*

€ 12,10

Desserts

Erdbeer-Limetten Traum

*Frische Erdbeeren im Glas abwechselnd getürmt mit
einer fruchtigen Limetten-Mascarponecreme
dazu Schokogitter und frische Minze*

€ 4,80

*Gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren
Sahne und hausgemachten Karamell-Topping*

€ 4,20

Affogato al caffè“

*Zwei Kugeln Eis übergossen mit einem heißen Espresso
dazu frische Schlagsahne und ein Karamelbiskuit*

€ 3,90

*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 Pöcker Team

I -20

I -20