

Vorspeisen

Gebackener mariniertes Stangenspargel an cremigem Kräuterschmand und einen knackigen Salat

€ 8,90

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

€ 9,00

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

€ 8,50

Suppen

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

€ 5,80

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

€ 5,00

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

€ 6,00

Hauptgänge

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

€ 14,50

Gebratenes Rumpsteak mit Rotweincharloten dazu glasiertes Spargel-Möhrengemüse und Kartoffelkrusteln

€ 21,50

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

€ 19,50

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

€ 15,90

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

€ 18,90

Strammer Max

Emsländischer Stuten vom heimischen Bäcker, mit Knochenbrühen belegt,

dazu Spiegeleier, Salat und Cornichonfäden

€ 9,00

Veggie

Vegetarischer Spargelauf mit gratinierten Tomaten-
Hirtenkäse Topping dazu hausgemachte Kartoffelbröstli
€ 14,50

Vegane Good Life Bowl mit allerlei aus dem Garten,
mariniertem Stangenspargel, gebackenen Falaffelplätzchen,
Rucola und einem crunchigem Kichererbsen
€ 13,90



Desserts

Erdbeer-Limetten Traum

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

€ 5,50

Gemischtes Eis mit frischen Erdbeeren
Sahne und hausgemachten Karamell-Topping

€ 4,80

Affogato al caffè

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

€ 4,50

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

10-20

10-20