



Aktuelle Speisekarte für unsere Gäste ☺

Herzlich Willkommen! Die Hofanlage „Brunsborg“ ist über 700 Jahre alt und hat seinen Namen vom ersten, namentlich bekannten Besitzer Brun. Vor etwa 200 Jahren hat sein Sohn vom Hof Ihlo die Hoferbin geheiratet. Der letzte Bauer, Johann Ihlo, bewirtschaftete den Hof bis 1956. Das 300 Jahre alte Haupthaus ist 1930 abgebrannt. Die Festscheune ist das mit ca. 150 Jahren älteste Gebäude.

1993 erwarb die aus Gelsenkirchen stammende Familie Baumann den leerstehenden Hof und eröffnete ihn 1996 nach umfangreichen Baumaßnahmen als „Hotel und Restaurant Baumann's Hof“.

Seit April 2015 ist das Paar Astrid Unger und Ulf Meyer, das lange selbst mit Familie und Pferden zu Gast auf dem Hof war, im Besitz des Hofes und freut sich zusammen mit dem gesamten Team, im „Landhotel Baumann's Hof“ Ihre Gastgeber zu sein!

Gastlichkeit, Genuss, Frische, Regionalität sind uns wichtig. Vegane und vegetarische Speisen eine Selbstverständlichkeit. Bitte fragen Sie nach unserer Allergenkarte. Unsere Fotos zeigen entweder den Originalteller und manchmal auch nur einen Teil oder einen Eindruck der Speise - einfach zum Appetitanregen.

Vorspeisen – Suppe und andere Kleinigkeiten

Ein guter Start in Rot

Tomatensuppe - schmeckt immer und bei uns herrlich fruchtig mit einer leichten Süße. Mit vielen Tomaten schön sämig, serviert mit Sour Crème - auf veganen Wunsch. 😊 8,90 €

Weißer Möhrencreme mit Parmesan

Die fast weißen Möhren schmecken milder als die bekannten, orangefarbenen. Wir schmecken mit Parmesan ab und servieren als Topping Streifen von gebeiztem Lachs. Eine feine Vorspeise zu jeder Jahreszeit. 8,90 €

Französische Zwiebelsuppe - wie in Frankreich gekocht - klar und mild, verfeinern wir mit Cognac und Weißwein. Natürlich mit Toast und Käse überbacken 8,90 €

Herzhafte Snack-Box vegetarisch

Sie möchten nur Kleinigkeiten oder eine gemeinsame Vorspeise?

Wir haben uns neue Leckereien für die beliebten Körbchen ausgedacht: Verschiedene vegane und vegetarische Leckereien wie z.B. frische Gemüsesticks, Melonen-Balsamico-Bällchen, Rote Beete Falaffel-Bällchen, Frischkäse-Kartoffel-Bällchen, Gemüse-Sesam-Sticks, Haloumi-Sticks, Gemüse-Donut, Cheese-Jalapenos-Happen, Onion Rings, Pommes, Süßkartoffelpommes und verschiedene Dips. 18,90 €

Kleiner gemischter Salat mit (veganer) Balsamico-Vinaigrette¹ 8,30 €



Salate & Ofenkartoffeln

Großer Salat im gebackenen Knusper-Brot (zufällig vegan und soo lecker)

Wildkräutersalate, Gurke, Möhrenstreifen, schwarze Tomaten und Sprossen.

Schön Herzhaft dazu: gegrillte Maisstreifen!

Mal etwas anders serviert in einer gebackenen Knusperbrotschüssel. Das Dressing ist eine hausgekochte, dunkle Balsamico-Vinaigrette. Dazu: unser neuer veganer Dip aus Auberginen, pflanzlicher Mayonnaise und Kräutern.

Auf Wunsch gratis dazu: Parmesan-Hobel - einfach dazu bestellen! 16,90 €



Bestellen Sie zum Salat oder zur Ofenkartoffel:

... gebratener veganer Maultaschenspieß (extrem lecker 😊)	9,90 €
... Hähnchenbrustfilet, gegrillt am Spieß, in Honig, Sherry, Sesam mariniert	9,90 €
... Zarte Rindersteak-Stücke	15,50 €
... Gebeizter Graved Lachs	12,40 €
... Ganze Champignons aus dem Ofen, veganer Auberginen-Knoblauch-Dip	9,90 €
... Pulled Turkey - sehr saftig, bei Niedrigtemperatur gegarte Putenbrust	9,90 €

Des Niedersachsen

Wunderkenolle

Gebackene Ofenkartoffel mit Sour Cream und Salat¹... auch als Süßkartoffel möglich 11,20€

VEGAN mit Kräuter-Auberginen Crème und Salat¹ 11,20€



... bestellen Sie gern einen Hähnchen-, Gemüse- oder Herzhafte Ofen-Champignons in Balsamico gebraten ...

Lecker gefüllte Ofenkartoffeln mit

... **vegan-mexikanischem Chilli und gegrilltem Mais**

In einer **Süßkartoffel** - mit veganem, schmackhaften Cheddar überbacken, Mini-Salat (auch als normale Kartoffel möglich) 18,90 €

... **zarte Putenbrust „Pulled Turkey“**

Herrlich zarte, saftige, bei

Niedrigtemperatur gegarte Putenbrust. Serviert in einer Ofenkartoffel mit Kräuter-Sourcrème und Minisalat 18,90 €

... **überbacken mit Champions à la crème**

Ofenkartoffel als kleines Gericht mit gegrillten Hähnchenfilet und frischem Pilzrahm und Käse gratiniert, Mini-Salat 24,90 €

Wahlweise auch lecker dazu:

Mit Rinderfilet-Steakstreifen

29,90 €

Ziegenfrischkäse-Terrine mit
Tomate und Lauch auf Feldsalat

Frische, leichte Vorspeise. Servieren wir auf Feldsalat, mit süß-herzhafter Cumberlandsaucen, Pinienkernen und Baguettes. 13,90 €



Feinste Vorspeise:

Rinder Tatar Französischer Art

Wir servieren das feine Gericht aus 120 g Rinderfilet und wird auf Bestellung handgeschnitten. Mit Zwiebeln, Kapern, weiteren Zutaten frisch gemischt und mit dem typischen rohen Ei serviert. Servieren wir mit Baguette 21,90 €

Trinken Sie dazu einen gehaltvollen trockenen Rotwein, etwa den Bordeaux!

Bruschetta Caprese – wir kombinieren zwei Lieblingsvorspeisen

Kross gegrilltes Baguettes wird mit Olivenöl und Knoblauch abgerieben, darauf liegen Strauchtomaten und der „echte“ Mozzarella aus Büffelmilch - Mozzarella di Buffalo.

Zusammen mit frischem Basilikum, Salz, Pfeffer und Crème di Balsamico-Essig. (auch für 2 Personen ausreichend)

Vielleicht mit einem Glas Rotwein genießen ... 13,60 €

Hauchdünn knuspriger Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert

... „Klassisch“ mit Sour Crème, Speck², Zwiebeln, Rukola 13,90 €

... „Pulled Turkey“ zarte, saftige, bei Niedrigtemperatur gegarte Putenbrust. Mit Sour Crème, Kirsch-Tomaten, Rukola 16,50 €

... „Skandinavisch“ mit Sour Crème, gebeiztem Graved Lachs, Dill, Tomaten, Lauchzwiebeln, Feige, Meerrettich-Crème, Rukola 16,50 €

... „Indisch“ in Honig - gegrillte Hähnchenbrust, Sour Crème, warme Currysauce, gegrillte Mango und Ananas, Rukola 15,40 €

Glutenfreier Flammkuchen
6,50 € Aufpreis

Flammkuchen, auf dem Holzbrett serviert

... „**Vegetarisch**“ mit Sour Crème, frischer Tomate, Büffel-mozzarella, Parmesanhobel, Rukola 17,40 €

... „**VEGAN**“ mit Ofengemüse, Kräuter-Knoblauchcrème 17,40 €

Hauptgerichte

Schlemmer-Steak-Pfanne

Für Fans: Große Steakpfanne mit zartem Schweinefilet, super feinem Kalbsrückensteak und einem kleinen Rumpsteak. Die Steaks beziehen wir aus Argentinien, das Schweinefilet aus dem Oldenburger Land. Dazu superfeine knusprige Pommes frites, Butterbohnen, Knusper-Bacon, herzhafte Ofen Champignons und Steak-Dip 38,90 €



Hähnchenbrust gefüllt mit Ricotta und Kräutern

Ein leichtes, italienisches Gericht, welches wir mit cremiger Weißweinsauce, kurz angebratenem Edel-Gemüse wie Zuckerschoten, grünem Spargel, weißen Möhren, Broccolino (wilder Brokkoli) servieren. Dazu passend weißer Basmati-Reis.

29,90 €



Knödelvergnügen in 3 Farben

Jetzt geht's rund!

Handgeformte Semmelknödel: Wir servieren in einer leckeren, cremigen Möhren-Parmesan-Käsesauce einen Spinatknödel, einen Käseknödel und einen Tomatenknödel. Mit frischem Blattspinatgemüse und geschmelzten Cherrytomaten

Der „Korallenchip“ als Dekoration sieht zwar so aus, ist aber in Kirchdorf selbstgemacht aus Mehl, Wasser, Öl. Kleines Köchegeheimnis aus der Molekularküche 😊

19,90 €

Schwarzer Heilbutt im Serranoschinken-Mantel und Seelachsrollchen mit Blattspinat gefüllt

Wir servieren dieses leichte und bekömmliche Gericht mit zweierlei Fischarten mit weißer Rosmarinsauce, Schmorgurken-Dillgemüse und kleinen, geschälten Schwenkkartoffeln Pariser Art.

34,90 €

Zartes Schweinefilet auf grünen Speckbohnen

Auf einem großen knusprigen Kartoffel-Rösti schmecken Medallions vom Schweinefilet mit grünen Speckbohnen. Das Filet überbacken wir mit feiner Pilzrahmsauce.

29,90 €

Feine Hähnchenbrust mit Trüffel-Gratin

Auf französische Art angerichtet: Verschiedene Möhrensorten schwenken wir in Butter, servieren dazu Kartoffelgratin mit feiner Trüffelcrème und eine Sauce Choron. Benannt wurde sie nach dem französischen Koch Alexandre Choron, der als



Basis eine Buttersauce mit Tomatenmark verfeinert hat. Die bekannteste Buttersauce ist ja die Sauce Hollandaise. 29,90 €

Wir rollen für Sie: Zarte Rinderrouladen

Feines Rouladenfleisch vom Rind rollen wir ein mit der beliebten klassischen Füllung: Gewürzgurke, Speck, Zwiebeln und Senf. Und dann ab in den Ofen, ganz lange in Schwarzbiersauce zart schmoren! Die beliebtesten Begleiter sind natürlich: runde Kroketten und Apfel-Rotkohl! Leckerrrr!

29,90 €

Ofenlachs mit weißen Bandnudeln

Große, frische Bandnudeln aus einer italienischen Pasta-Manufaktur servieren mit Weißer Portwein-Rosmarin-Zitronensauce. Dazu Lachs aus dem Ofen und kurz in der Pfanne angebratenem Broccolino, das ist eine feine Kreuzung von Brokkoli und grünem Spargel.

26,90 €



*Lecker, leicht, vegan:
Gefüllte Riesenchampignons
mit pflanzlichem Kebab vom
Grill*

Beim Entwickeln dieses Rezeptes waren wir alle begeistert, wie herzhafte und lecker es schmeckt! Die Portobellos sind gefüllt mit scharf angebratenem Erbsen-Weizen-„Kebab“, Zwiebeln, Kräutern. Dazu Salat, Pommes und vegane Sauce. 22,90 €

Feine Überraschung: Lammkeule aus dem Ofen mit Rotwein-Minz-Schokoladensauce

Wir schmoren dieses Gericht in Rotwein mit viel Zeit auf Niedrig-Temperatur. Das Lammfleisch bekommt so einen herzhaften Geschmack und wird schön mürbe. Dazu passend servieren wir cremiges Kartoffelgratin mit Trüffelnote und weiße, gelbe und orangefarbene Möhren in Butter glasiert. Eine wirklich interessante Sauce dazu ist die dunkle Rotwein-Schokoladensauce. 29,90 €

veganes Steak „Holzfäller Art“ mit geschmorten Zwiebeln



Probieren Sie das rein pflanzliche, sehr saftig-herzhafte Steak. (Wir haben 14 verschiedene für Sie getestet 😊)

Wir servieren es für den großen herzhaften Hunger mit glasierten Zwiebeln, geschmorten Ofen-Champignons und veganer Auberginene- Aioli. Dazu ein Mini-Salat und Julienne-Steakhaus Pommes. „Julienne“ ist eine klassische Schnitttechnik und beschreibt schmal geschnittene Gemüse. Daher sind die Pommes frites schön goldgelb und knusprig.

Das preisgekrönte „Steak“ ist ein Schweizer Produkt und aus Weizen- und Erbsen. 30,90 €

Eine runde, vegane Sache:



Wir füllen runde Zucchini und Aubergine für Sie mit Zweierlei Chili:

Das helle ist auf Süßkartoffel-Kokosmilchbasis, mit Gemüse und Cashew-Kernen, das dunkle herzhaft -mexikanisch. Auf einem Reisbett, mit kleinem Salat und einem Auberginen-Knoblauch-Dip - ist sehr gesund und macht (nicht nur Tiere) glücklich 😊 22,90 €

Rumpsteak „Strintberg“

Das Strindberg-Steak ist ein zeitloser und inzwischen internationaler Klassiker, welcher in der 50iger Jahren von bekannten Köchen z.B. für das Hotel Vier Jahreszeiten kreiert wurde. Das Argentinische Steak wird mit einer Mousse aus Schalotten und Dijon Senf gratiniert, gart schonender und wird dadurch besonders zart, schmackhaft.

Bratkartoffeln und Pfefferrahmsauce dazu sind obligatorisch lecker!

Als Gemüse servieren wir mit drei altdeutschen Möhrensorten in weiß, orange und gelb - natürlich in Butter geschwenkt. 32,90 €

Heiß geliebte Currywurst – auch VEGAN!

Der Klassiker, mit hausgemachter Currysauce.

Große Currywurst (180g) und Pommes 10,90 €

XXL-Version mit zwei Currywürsten 15,90 €

VEGANE Currywurst (120g) und Pommes 13,90 €

Steakkarte

Unsere hochwertigen Steaks von Black Angus Rindern beziehen wir von einem Weide Zuchtbetrieb aus Argentinien. Dazu hausgemachte Café de Paris Kräuterbutter. Wir bieten ebenfalls Hähnchensteaks, Lachs-Steak und VEGANE Steaks an.

Argentinisches Rumpsteak - aus dem Roastbeef geschnitten, angenehm-fest und kräftig im Geschmack.
220 g Rohgewicht 29,90 €

Saftiges Ribeye - auch Entrecôte

Wegen seiner Geschmacksintensität für viele der Favorit unter den Steaks. Stärker und feiner marmoriert als das Rumpsteak mit typischem Fettkern,



dem „Eye“. Bei dieser Spezialität schneiden wir ein richtig großes Steak - so macht die Saftentwicklung richtig Spaß! **400 (!) g Rohgewicht** 42,90 €

Zartes Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, aus der Lende geschnitten, soft und mit sehr feiner Maserung. 200 g Rohgewicht 35,90 €

Zwei Hähnchenbrustfiletsteaks - hochwertig, saftig vom Fleischhähnchen aus dem Oldenburger Land. 240 g Rohgewicht 23,90 €

VEGANES Steak - würzig, saftig (!), ein preisgekröntes Ersatzprodukt aus Weizen und Erbsenproteinen. Mit veganem Auberginendip. 200 g Rohgewicht 26,90 €

Dieses Foto zeigt tatsächlich ein veganes Steak – beeindruckend, oder?



Wählen Sie gern dazu ...

Kleiner gemischter Salat mit Vinaigrette¹ 8,90 €

Pommes **ODER** Kroketten² 5,20 €

Bratkartoffeln² **ODER** Süßkartoffel Pommes 5,90 €

Ofenkartoffel mit Sour Cream oder veganem Dip 7,50 €

Feines Marktgemüse 6,50 €

Frische, hausgemachte Pilzrahmsauce 5,20 €

Pfefferrahmsauce mit grünem Pfeffer oder Sauce Bernaise 5,20 €

Glasierte Zwiebeln aus der Pfanne oder Trüffel-Kartoffelgratin 5,20 €

Herzhafte Klassiker

Heißer Backfisch aus Seelachsfilet

Innen schön saftig, außen knusprig. Mit Pommes aus frischen Kartoffeln und hausgemachter Remouladensauce mit frischen Äpfeln, Gürkchen und Dill. Dabei ist ein kleiner Salat.

Sie mögen keine Pommes dazu? Bitte wählen Sie:

herzhafte Bratkartoffeln mit Speck und grünem Salat 24,90 €

Der Klassiker in Vegan –

Heißer Back“Visch“ aus Algen, Jackfruit und Gemüse

Innen schön saftig, außen knusprig. Durch die Verarbeitung von Algen nicht nur ein guter Omega-3 Lieferant, sondern auch ein angenehmer „meerer“ Geschmack 😊
 Mit Pommes aus frischen Kartoffeln und hausgemachter Auberginen-Kräuter-Mayonnaise.
 Dabei ist ein kleiner Salat. 24,90 €

Herzhaftes Hacksteak nach Holzfäller Art. Vom Weiderind und Oldenburger



Jungschwein. Ein Hacksteak hat bei uns 180 g.
 Servieren wir mit Steakhaus Pommes und
 hausgemachter Pilzrahmsauce und Preiselbeeren.
 17,90 €

... **XXL-Version** 360 g Fleisch 25,90 €

NEU: Herzhaftes Hacksteak nach Ungarischer Art. Vom Weiderind und

Oldenburger Jungschwein. Ein Hacksteak hat bei uns 180 g. Servieren wir mit Steakhaus
 Pommes und hausgemachter Paprikarahmsauce 18,90 €

... **XXL-Version** 360 g Fleisch 26,90 €

Klassischer Matjesteller - schmeckt!

Feine Matjes-Filets frisch zubereitet nach
 Hausfrauenart in Sahne mit frischen Äpfeln,
 roten Zwiebeln, Gürkchen und Dill.
 Dazu Bratkartoffeln mit Speck² und Zwiebeln 21,90 €



Für Feinschmecker

Schlemmerteller mit fünf Matjes- und Heringspezialitäten

Hier kommen Feinschmecker auf ihre Kosten: Matjesfilet in Sahne, Hering in Aspik mit Ei, Brathering-Frikadellchen, Rollmöpfe und Heringssalat mit Paprikastreifen in Vinaigrette.

Frisch zubereitet mit frischen Äpfeln und Bratkartoffeln mit Speck² 23,90 €

Schnitzel – frisch aus der Pfanne

Bitte wählen Sie aus: vom Jungschwein ODER vom Fleischhähnchen

Schnitzel „Wiener Art“

frisch in Butter gebraten aus dem Oldenburger Land. Pommes, Salatbeilage¹ 19,90 €

... dazu Pilzrahmsauce 5,20 €

... dazu Sauce Bernaise, eine Abwandlung der Hollandaise mit Kräutern 5,60 €

XXL Schnitzel „Wiener Art“

vier leckere Schnitzel in Butter gebraten mit Pommes und Salatbeilage. 28,90 €

Schnitzel „Ritter-Art“

mit in Butter gebratenen Zwiebelringen. Schön saftig!
Mit Pommes und Salatbeilage¹ 22,50 €

Schnitzel à la „Meyer“

mit 2 Spiegeleiern, knusprigen Bratkartoffeln mit Speck und Salat¹ 22,50 €

Pfefferrahm-Schnitzel

mit grüner Pfeffer Rahmsauce, knusprigen Pommes und Salatbeilage 23,50 €

Paprikarahm-Schnitzel „Ungarische Art“

mit milder Paprika-Tomaten-Rahmsauce, knusprigen Pommes und Salatbeilage 23,50 €

NEU: Bestellen Sie
ein glutenfreies
Burgerbrötchen!
3,90 € Aufpreis

Hähnchen-Knusper-Schnitzel „Indisch“

mit leckerer Curryrahmsauce, frischen Früchten, Pommes und Salatbeilage 23,90 €

Kinderteller

Pommes mit Ketchup und Mayo	7,40 €
Chicken Nuggets ⁸ mit Pommes	9,60 €
Chicken Dino Nuggets mit Pommes	12,90 €
Kinderschnitzel mit Pommes	10,90 €
Weißer Nudeln mit Tomatensauce	9,90 €
Portion Ketchup oder Mayonnaise, je	1,50 €

Kinder-Smarties-Eis

Eine Kugel Vanilleeis, Smarties 3,90 €

Baumann's Hof Burger

Baumann's Hof Burger „Klassik“ 230 g Rindfleisch

Mit magerem Rindfleisch vom irischen Black Angus Rind im Sesambrötchen mit Bacon², Spiegelei, Cheddar-Käse, Gewürz-Tomate, hausgemachter Bургersauce und Steakhauspommes

... XXL-Version mit doppeltem Fleisch und Käse



Baumann's Hof Burger „Klassik“ mit Hähnchen

Mit magerem Hähnchenbrustfilet im hausgebackenem Sesambrötchen mit Spiegelei, Hähnchen-Bacon, Cheddar-Käse, Gewürzgurke, Salat, Zwiebeln, Tomate, hausgemachter BURGERSAUCE und Steakhauspommes

19,90 €



„Champion-Burger“ 230 g Rindfleisch

Mageres, saftiges Beefpatty vom irischen Black Angus Rind. Mit frischen Ofenchampions auf einem knusprigen Kartoffel-Rösti, glasierte Zwiebeln, Trüffel-Mayonnaise, Knusper-Bacon, Knoblauch-Crème, warmer Pilzrahm-Sauce, Tomaten, Salat, Steakhauspommes.

29,90 €

Burger „Indisch-Oriental“

Gegrilltes Hähnchenbrustfilet im hausgebackenen Brötchen. Mit Salat, Tomate, Möhrenstreifen, Mango-Salsa-Sauce, weißer BBQ Sauce, frischer, gegrillter Ananas, mit Gouda-Käse überbacken, warmer Curry-Orangensauce und Steakhauspommes

19,90 €



Saftige Hochstapelei

„Barbecue Pulled Turkey“

Saftiges und sehr zartes Putenbrustfilet im hausgebackenen Sesambrötchen. Mit mildem, Coleslaw³ (Karotten-Krautsalat in Schmand-Mayonnaise), Salat, Gurke, großer Ochsenherz-Tomatenscheibe, Röstzwiebeln, milder Sour Crème, Sweet Steaksauce und Onion Rings.

Dazu Steakhauspommes

21,90 €

Wagyu Beef & Black Angus Filet Steak

Gourmet Burger „Wagyu & Steak“

Das angeblich wertvollste Fleisch stammt vom japanischen Wagyu-Rind: herrlich marmoriert und dadurch besonders aromatisch. Wir beziehen feine Bio-Beefpatties direkt von einem Hof aus Österreich. Dazu zwei magere, saftige Rinderfiletsteaks vom argentinischen Black Angus Rind im hausgebackenen Burger-Brötchen. Mit Salat, schwarzen Tomaten, Trüffel-Senfmayonnaise, Cheddar-Käse, Sweet Steaksauce und Onion Rings. Darüber warme Sauce Bernaise und Steakhauspommes

32,90 €



Black Burger “Vegan - BIO Kebab“

Wir verwenden scharf angegrilltem BIO Erbsen-Weizen-„Kebab“, welches wir mit vielen, süßen Zwiebeln und Kräutern schmoren. Mit warmer Barbeque-Sauce.

Mit Salat, Tomaten, Gurken, Sprossen, Möhrenstreifen, veganer Auberginen-Mayo, weißer BBQ Sauce, frittierte Onion Rings im tiefschwarzem Burgerbrötchen. Steakhauspommes

26,90 €

Baumann's Hof Burger „Backfisch“

Frischer, in Bierteig ausgebackener Backfisch, mit Remouladen-Sauce, Röstzwiebeln, Sour Crème, Salat, Tomaten und Gurke im hausbackenen Sesambrötchen, cremigem Coleslaw Krautsalat und mit Cheddar überbacken. Mit Steakhauspommes

21,90 €

Schmeckt nach „Meer“ ...

Baumann's Hof Burger „BackVisch“ vegan

BackVisch aus Algen, Jackfruit und Gemüse ist innen schön saftig, außen knusprig. Mit Kräuter-Knoblauch-Sauce, Röstzwiebeln, Gurke, weißer BBQ Sauce, Salat, Tomaten im hausbackenen Sesambrötchen, Krautsalat und mit veganem Cheddar überbacken. Schmeckt nach „Meer“ 😊. Mit Steakhauspommes

21,90 €

Desserts – von klein bis fein

Mohn-Panna Cotta mit Erdbeer-Ragout und weißem Nougateis

Locker, leicht, sahnig, aber trotzdem fruchtig - die Variante mit süßem Mohn des italienischen Klassikers geht immer! Das Erdbeer-Ragout kochen wir mit Vanille und vielen Früchten.

10,90 €



Tartufo Espresso

Ein Tartufo ist eine italienische Eisspezialität - sie ist einer Trüffelpraline nachempfunden. Wir servieren ein weißes Tartufo und übergießen sie mit einem Espresso Doppio - köstliche Kleinigkeit!

9,90 €

Mascarponecrème auf Himbeeren und Biskuit



Eine abgewandelte Version vom Tiramisu - ein luftiger Biskuit, feine Mascarponecreme und Himbeeren - so schmeckt ein Sommertag. Bestellen Sie sich ein bisschen Sommer im Glas - liebevoll mit Pistazien ausdekoriert

Unbedingt probieren!

11,80 €

Schokomousse mit zartbitter-Kern

Herb-süße Mousse aus dunkler Schokolade mit einem zart schmelzenden Kern aus Schokolade auf knackigem Schokoladen-biskuitboden. 12,90 €

Leichtes Mini-Dessert: Limoncello-Spritz Sorbet

Erfrischend! Mit Zitronen-Sorbet, geeisten-Früchten im Glas, Minze und Limoncello-Likör. Aufgegossen mit Prosecco.
Vegan!

Auch alkoholfrei bestellbar! 10,90 €

Einfach und lecker: Frischer Obstsalat

mit Vanilleeis und Sahne 9,90 €

Joghurtbecher mit Vanilleeis, Erdbeereis, Kirsch-Joghurteis
erfrischendem Frucht-Joghurt, frischem Obst und Sahne 10,90 €

Eiskaffee

klassisch mit Vanilleeis, Milchkaffee (damit es nicht so bitter ist), Schokoladensauce und Sahne 8,90 €

Eisschokolade

mit Vanilleeis, Schokoladenstückchen,
Vollmilchkakao, Schokoladensauce und Sahne 8,90 €

Amarenabecher

mit Vanilleeis, Amarenakirsch-Joghurteis, Schokostreuseln und Schokostückchen, Amarenakirschen, Amarenasauce und Sahne 10,90 €

Nuss-Krokantbecher

mit Vanilleeis, Haselnusseis, Haselnusskrokant,
ganzen Nüssen, Sahne Karamellnuss-Sauce 10,90 €

Schokobecher

mit Stracciatella, Schokoladeneis, Schokoladenstückchen,
Schokoladensauce, Sahne 9,90 €

Banana-Split mit Vanilleeis, Schokoladeneis,

Banane, Schokoladensauce und Sahne 10,90 €

Süßer Flammkuchen

Lecker und so frisch! Mit süßer
Vanillecrème, frischen Früchten
und Schokosauce - auch zum
Teilen!

14,50 €

Eis selbst zusammen stellen

Je eine Kugel Eis 1,90 €

Portion Sahne 1,20 €

Eisbecher oder im Hörnchen mit Sorten Ihrer Wahl

Unsere Sorten:

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Haselnuss, Amarena-Kirsch, Stracciatella, Himbeere-Joghurt

süße Snackbox für 2 Personen

süße Snackbox für 3-4

Hmmm ... dieser Snack geht immer: als süßes Mittagessen, am Nachmittag zum Latte Macchiato oder abends als Dessert! Alle Leckereien, die nach kleinem Urlaub schmecken: Muffin, Donut, auch mal Maccarons, Mini-Waffeln, Mini-Berliner ... Immer dabei die Lieblings-Leckereien: frisch ausgebackene Apfelküchlein (Apfelring-Krapfen) mit Puderzucker und heiße Churros - die traditionellen,

frittierten Gebäckstangen, die man in Schokolade tunkt - servieren wir mit Vanillesauce, natürlich Schokosauce und Obst-Spießen.
klein 17,90 € groß 24,90 €



Portion Churros:

Mit verschiedenen Saucen 7,90 €

