

Unsere regionalen Lieferanten und Geschäftspartner

Beef & Basics aus Jelmstorf	Rind- und Schweinefleisch
Fleischerei Hencke aus Bad Bevensen	Schweinefleisch
Landwirt K.-F. Koch aus Jelmstorf	Eier und Kartoffeln
Landwirt M. Gade aus Jelmstorf	Kartoffeln
Schlachterei Meyer aus Bispingen	Heidschnucke
Willi Schuback aus Uelzen	Obst und Gemüse
Ender Matjes aus Glückstadt	Matjes
Metro Uelzen	Gastronomiebedarf
Handelshof Lüneburg und Hamburg	Gastronomiebedarf
Eier- und Tiefkühlkost aus Uelzen	Pommes, Kroketten
EDEKA Meyer	Gemüse und Obst
Erich Rothe aus Lüneburg	Schweine- und Rindfleisch
NESTLÉ SCHÖLLER aus Uelzen	Eis und Backwaren
Jäger aus der Region Jelmstorf	Wildfleisch

Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe	a,b,c,d,g	€ 3,90
Würzige Tomatensuppe	b	€ 3,50
Suppe der Saison	b	€ 3,50
Bitte fragen Sie unseren freundlichen Service		

Für unsere kleinen Gäste (nur für Kinder bis 12 Jahre)

Toast Hawaii (1 Scheibe)	a,b,d,g,j	€ 2,90
Chicken Nuggets mit Pommes	a,c,d,1,2	€ 4,90
Kleine Portion Pommes mit Ketchup und Mayo	a,c,d,1,2	€ 2,70
Pfannkuchen mit Apfelmus und Nusscreme	a,b,c	€ 4,90
Milchreis mit Zimt & Zucker	b	€ 3,90
Räuberteller		gratis
Teller mit Besteck, bei Mutti und Vati räubern		

Speisekarte

Flammkuchen Elsässer Art Speck & Zwiebel a,b	€ 7,90
Flammkuchen Feta Fetakäse & Olive oder Peperoni a,b	€ 7,90
Flammkuchen Mediterraner Art Tomate, Mozzarella und Rucola a,b	€ 7,90
Sauerfleisch, <i>hausgemacht</i> mit Bratkartoffeln im WECK-Glas a,c,d,1,2,5	€ 9,90
Currywurst vom Rind mit Pommes a, b, d, f, g, h,	€ 9,90
Bauernfrühstück	€ 8,00
Toast Hawaii (2 Scheiben) a,b,d,g,j	€ 6,90
Großer Salatteller mit Essig & Oel oder Jelmstorfer Dressing (Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d	€ 8,50
kleiner Beilagen-Salatteller d	€ 2,90



Unsere Fischkarte

3 Matjesfilets auf Apfelringe und Rösties € 13,50

3 Matjesfilets mit Bratkartoffeln € 11,50



Aus Topf & Pfanne



Schwein

„Jelmstorfer Topf“ € 15,50
Schweinemedallions mit Bratkartoffeln
Gemüse der Saison und Soße `Hollandaise´ a,b,c,g

Schweineschnitzel mit Pilzen und Zwiebeln € 12,50
mit Bratkartoffeln a,b,c

Schweineschnitzel mit Zigeunersoße € 12,50
mit Mandeln und Bratkartoffeln a,b,c,i

Schweineschnitzel mit Tomate Mozzarella € 12,50
mit Bratkartoffeln a,b,c

Schweineschnitzel Hawaii € 12,50
mit Bratkartoffeln a,b,c

Geflügel

Hühnerfrikassee mit Butterreis € 11,90
mit Beilagensalat a,b

*Gerne reichen wir ihnen statt Bratkartoffeln
Pommes, Butterreis oder Kroketten*



Aus Topf & Pfanne

Rind

Rumpsteak 200 gr. € 19,90
mit Pilzen und Zwiebeln, Kräuterbutter und Pommes b

Rinderroulade € 13,90
gefüllt mit Speck und Zwiebeln,
Saisongemüse, Kroketten d, h

Jelmstorfer Zungenragout vom Rind € 12,50
mit Butterreis a,b,c,h

Wild

Jägerschmaus € 16,90
Hirschkeulenbraten mit Gemüse der Saison
Kroketten und Birne mit Kronsbeeren h

Heidschnucken-Knipp (Grützwurst) € 16,50
mit Gewürzgurke, Apfelmus und Bratkartoffeln

Heidschnuckenbraten in Wachholdersoße € 22,50
mit Apfelrotkohl, Kroketten
Birnen und Kronsbeeren h

*Gerne reichen wir ihnen statt Bratkartoffeln
Pommes, Butterreis oder Kroketten*

Ländlich leckeres Dreierlei...

Matjesfilet auf Apfelring und Sour Creme

Kleines Sauerfleisch mit hausgemachter Remoulade

Heidschnucken-Knipp mit Gewürzgurke und Apfelmus

dazu reichen wir leckere Bratkartoffeln aus der Heideknolle

€ 17,90

Reimann's
Gasthaus
Jelmstorf



Für Vegetarier



- Wirsingroulade** a,b, € 8,50
mit Hirse, Frischkäse und
getrockneten Tomaten und Butterreis
- Großer Salatteller** € 8,50
mit Essig & Oel oder **Jelmstorfer Dressing**
(Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d
- Flammkuchen Feta** € 7,90
Fetakäse & Peperoni a,b
- Flammkuchen Mediterraner Art** € 7,90
Tomate, Mozzarella und Rucola a,b
- Kartoffelomelette mit Gemüse** b,c € 7,50

Eiskarte / Dessert

Blonder Engel 2 Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft	€ 4,50
Eiskaffee	€ 4,50
Eisschokolade	€ 4,50
Kugel Eis Sahne	€ 1,50 € 0,50
Karamelleis	€ 5,50
„Kalter Hund“	€ 5,90
Kürbisparfait	€ 4,90
Leichter Genuss griechischer Joghurt mit Honig und karamellisierte Walnüsse	€ 4,50

warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Pott Kaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,50
Café au lait	€ 3,20
Espresso	€ 2,00
Trinkschokolade	€ 2,00
Trinkschokolade mit Sahne	€ 2,50
Tasse Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 4,00
Rum Grog	€ 3,50
Glühwein (hausgemacht)	€ 3,50



Kuchen & Torte

In der Sommersaison von Ostern bis zum 03. Oktober bieten wir Ihnen jedes Wochenende und an allen Feiertagen unsere selbstgebackenen Kuchen und Torten an.

Suchen Sie Ihr leckeres Stück am Kuchentresen aus ...



kalte Getränke

Lüneburger Kronen Pils	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,40
Lüneburger Kronen Pils	0,4	<i>vom Fass</i>	€ 3,20
Bier alkoholfrei	0,33	<i>Flasche</i>	€ 2,60
Alsterwasser	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,40
Alsterwasser	0,4	<i>vom Fass</i>	€ 3,20
Duckstein	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,50
Paulaner Hefeweizen, <i>hell</i>	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,40
Paulaner Hefeweizen, <i>hell</i>	0,5	<i>vom Fass</i>	€ 3,70
Paulaner Weizen, <i>alkoholfrei</i>	0,5	<i>Flasche</i>	€ 3,70



alkoholfreie Getränke

Malzbier	Fl. 0,33	€ 2,50
Fanta / Sprite / Mexxo Mix	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Coca Cola	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Cola Zero	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Mineralwasser	0,25	€ 2,00
Mineralwasser	0,50	€ 4,00
Mineralwasser <i>medium</i>	0,25	€ 2,00
Mineralwasser <i>medium</i>	0,50	€ 4,00
Mineralwasser still	0,25	€ 2,00
Apfelschorle	0,25	€ 2,20
Orangensaft	0,2	€ 2,00
Apfelsaft	0,2	€ 2,00
Bio-Zisch . Limonadenschorle		
Ginger Life	0,33 l Flasche	€ 2,90
Bitter Lemon	0,33 l Flasche	€ 2,90
Rhabarber	0,33 l Flasche	€ 2,90

Wein und Sekt

Rotwein Dornfelder, trocken	0,25 l	€ 4,00	
Rotwein Dornfelder, halbtrocken	0,25 l	€ 4,00	
Mosel	Ürziger	0,25 l	€ 4,00
Badenwein	Grauer Burgunder	0,25 l	€ 4,00
Weinschorle			€ 3,50
Sekt (Hausmarke)	Flasche		€ 14,50
Pikkolo			€ 4,00



Hochprozentiges



Korn	2 cl.	€ 1,50
Wacholder	2 cl.	€ 1,50
Mackenst. Waldmeister	2 cl.	€ 1,50
Mackenst. Sauer-Kirsch	2 cl.	€ 1,50
Malteser	2 cl.	€ 2,50
Jubi	2 cl.	€ 2,50
Weinbrand	2 cl.	€ 2,00
Obstler	2 cl.	€ 2,50
Jägermeister	2 cl.	€ 2,00
Underberg	2 cl.	€ 2,00
Kuemmerling	2 cl.	€ 2,00
Ouzo	2 cl.	€ 1,80
Helbing	2 cl.	€ 1,80
Ramazotti	2 cl.	€ 2,00
Sangrita (alkoholfrei)	2 cl.	€ 1,50

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

- a Glutenhaltiges Getreide
 - b Milch & Laktose
 - c Eier
 - d Senf
 - e Fisch
 - f Soja
 - g Sellerie
 - h Schwefeldioxyd
 - i Schalenfrüchte
 - j Sesam
 - k Weichtiere
 - l Krebstiere
 - m Lupine
 - n Erdnüsse
-
- 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Antioxydationsmittel
 - 3 mit Phosphat
 - 4 coffeinhaltig
 - 5 mit Süßungsmittel
 - 6 enthält eine Phenylalaninquelle

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass sich Spuren einzelner Allergene in unseren Speisen befinden können.