

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

Jelmstorfer Hochzeitssuppe a,b,c,d,g € 3,90
Rinderbrühe mit Fleischklöße,
Gemüse und Eierstich

Würzige Tomatensuppe b € 3,50
mit Sahnehaube

Suppe der Saison b € 3,50
Bitte fragen Sie unseren freundlichen Service

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

Es gibt eine Extraspeisekarte.

Unsere ländlich leckeren Kleinigkeiten

selbstgemachtes Jelmstorfer Sauerfleisch € 9,90
im WECK-Glas serviert,
dazu hausgemachte Remoulade
a,c,d,1,2,5

Beef & Basics Currywurst € 9,90
vom Rind mit hausgemachter
Tomaten-Currysoße
a, b, d, f, g, h,

gold-gelbes Bauernfrühstück € 9,00
Bratkartoffelomelett mit Schinkenwürfel
und geschlagenem Jelmstorfer Ei,
dazu Gewürzgurke und Salatgarnitur
a,b,c

drei Edelrauch-Matjesfilets € 12,50
mit roten Zwiebeln,
selbstgemachter Soße Hausfrauen-Art
b,c,d,e

Großer Salatteller € 8,50
mit Essig & Oel
oder **Jelmstorfer Dressing**
(Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d

mit Mozzarella & Basilikum-Pesto + € 2,50

mit Thunfisch und Oliven + € 3,50

Kleiner Beilagen-Salatteller d € 2,90

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken Nuggets (7 Stück) ^{a,b} 6, 50 €

mit Pommes, dazu Tomatenketchup oder Mayonnaise

Kleines Schweineschnitzel..... 5, 90 €

mit Bratkartoffeln oder Pommes

Bandnudeln 5, 50 €

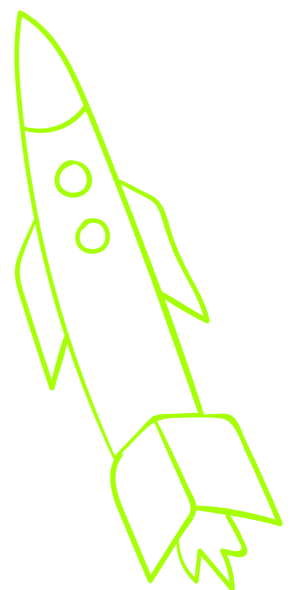
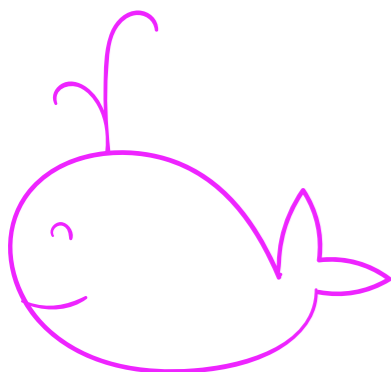
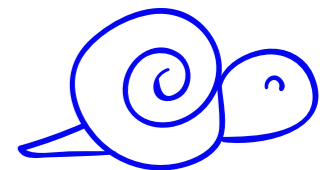
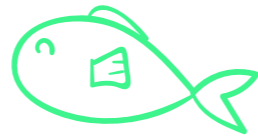
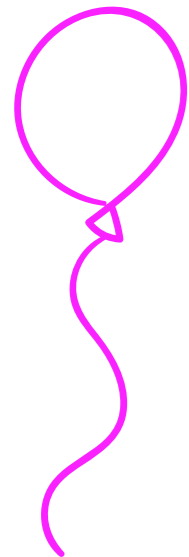
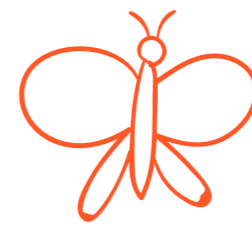
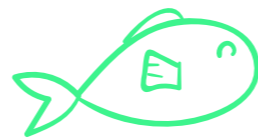
in hausgemachter Tomatensauce

Milchreis ^b 4, 40 €

mit Zimt und Zucker

Räuberteller gratis

Teller mit Besteck, bei Mutti und Vati räubern





Ländlich lecker Feines aus der Pfanne

Rumpsteak 200 gr. € 19,90
mit frischen Pilzen und Zwiebeln,
dazu hausgemachte Kräuterbutter b

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

Schweinenackensteak, 200 gr. € 15,50
mit geschmorten Zwiebeln

Hähnchenbrustfilets € 14,90
mit Tomate-Mozzarella überbacken
und hausgemachter Tomatensoße b,d

Spare-Rips von Beef & Basics 500 gr. € 15,90
mit BBQ-Soße und Pommes mit Chepotle-Mayo

Schweineschnitzel mit frischen Pilzen & Zwiebeln € 12,50
und kleiner Salatbeilage mit Jelmstorfer Dressing a,b,c

Bayrisches Schweineschnitzel € 13,50
mariniert mit Meerrettich und süßen Senf
würziger Café del Sol-Soße und kleiner Salatbeilage a,b,c

*Gerne reichen wir Ihnen Bratkartoffeln, Pommes, Nudeln,
Kroketten oder Folienkartoffel mit Kräuterquark (+2,00)*



Unsere ländlich leckeren Klassiker

Rinderroulade

€ 13,90

aus der Feinkost-Metzgerei Beef & Basics
gefüllt mit Speck und Zwiebeln,
dazu Saisongemüse d, h

Jelmstorfer Zungenragout vom Rind

€ 12,50

mit Saucisson und Hackbällchen
Champions a,b,c,h

Heidschnucken-Knipp

€ 16,50

Grützwurst von der Heidschnucke
mit Gewürzgurke und Apfelmus

rosageratenes Roastbeef vom Rind

€ 14,90

mit unserer selbstgemachter Remoulade
dazu eine Salatbeilage mit Jelmstorfer Dressing
b,c

Ländlich leckeres Dreierlei

€ 17,90

Matjesfilet mit Soße Hausfrauen-Art
Kleines Sauerfleisch mit hausgemachter Reoulade
Heidschnucken-Knipp mit Gewürzgurke und Apfelmus
a,c,d,e,1,2,5

***Gerne reichen wir Ihnen Bratkartoffeln, Pommes, Nudeln,
Kroketten oder Folienkartoffel mit Kräuterquark (+2,00)***

Lecker vegetarisches ...



Wirsingroulade a,b, € 8,50
gefüllt mit Hirse, Frischkäse und
getrockneten Tomaten und Buttereis

Großer Salatteller € 8,50
mit Essig & Oel oder
Jelmstorfer Dressing
(Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d

Jelmstorfer Kartoffel-Pizza b,c € 8,00
Kartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln
frische Tomate und mit Käse überbacken

Bandnudeln mit Basilikum-Pesto € 9,50
mit Kirschtomaten und gehobelten Parmesan a,b,c,3

Flammkuchen - Karte

Flammkuchen Elsässer Art € 8,90
Speck & Zwiebel a,b

Flammkuchen Feta € 8,90
Fetakäse & Olive oder Peperoni a,b

Flammkuchen Mediterraner Art € 8,90
Tomate, Mozzarella und Rucola a,b

Flammkuchen mit Thunfisch € 8,90
frische Zwiebeln und Oliven a,b



Und das Beste zum Schluss ...

Karamell-Parfait € 4,50
mit gesalzenen Erdnüssen
a,b,c,n

Leichter Genuss € 4,90
griechischer Joghurt mit
Honig und karamellisierte Walnüsse
a,b,c,i,n

Kleine Käseplatte mit Obst € 8,95
dazu Zwiebelmarmelade
und kleine Kracker
a,b,c,f



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.