

## Vorspeisen

*Gebratene Garnelen mit hausgemachter Aioli*

*dazu Baguette*

*Rote Beete Carpaccio an einem Honig-Mohn-Senfdressing mit Rucola und*

*Parmesan, dazu Baguette*

## Unsere hausgemachten Suppen

*Pastinaken Cremesuppe* 

*Rindfleischsuppe*

*Schwarzbrotssuppe*

# Kleine Gerichte

Flammkuchen

Schinken, Lauch und Champignons

oder

Rucola, Tomaten und Zwiebeln



oder

Räucherlachs, Zitrone und Rucola

Feine Nordseekrabben auf Emsländer Schwarzbrot mit Rührei, dazu ein  
kleines Salatbouquet

Hausgemachter Buchweizenpfannkuchen mit Preiselbeeren 

# Hauptgänge

Großer gemischter Salat



wahlweise mit Hähnchenbruststreifen

Spaghetti

Bolognese

oder

mit hausgemachtem Basilikum Pesto



Extra Parmigiano Reggiano DOP (Parmesan)

Schweineschnitzel an „Texas-Sauce“ mit Kidney Bohnen, Mais, Speck und Zwiebeln, dazu Pommes und Salat

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce mit Kroketten dazu einen gemischten Salat

Argentinisches Rumpsteak an Sauce Bernaise, dazu hausgemachte Bratkartoffeln und Blumenkohl

Spezialtopf „Lathener Marsch“

3 verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, hausgemachten Bratkartoffeln, Sauce Hollandaise und Spiegelei

Pfirsich-Hähnchen an einer dunklen Sauce mit Basmatireis, dazu Salat

Fettuccine an Parmesansauce, dazu Brokkoli und Rucola  
*oder*

zusätzlich mit Hähnchenbrustfilet

*Extra Parmigiano Reggiano DOP (Parmesan)*

## Fisch

Zanderfilet „Emsländer Art“, mit Speck, Champignons und Nordseekrabben, dazu Kräuterkartoffeln und Salat

# Dessert

*zwei Kugeln Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Sahne*

*Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,  
dazu eine Kugel Vanilleeis*

*Frischer Obstsalat mit einer Kugel Amarena-Kirsch Eis*

*Dessert Variation „Lathener Marsch“  
eine Komposition verschiedener Desserts.  
Lassen Sie sich von uns überraschen!*

*hausgemachtes Apfel-Tiramisu*

*Sie haben Lust auf einen Eisbecher? Fragen Sie gerne nach unserer  
Eiskarte.*