

Vorspeisen

Gebratene Garnelen mit hausgemachter Aioli

dazu Baguette 13,50€

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

Parmesan, dazu Baguette

9,50€

Unsere hausgemachten Suppen

Pastinaken Cremesuppe 

4,50€

Rindfleischsuppe

4,50€

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton

4,50€

Kleine Gerichte

Flammkuchen

Rucola, Tomaten und Zwiebeln 10,50€ 

oder

Steinpilze, Lauchzwiebeln, Speck 16,50€

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

15,50€

Hausgemachter Buchweizenpfannkuchen mit Preiselbeeren 

7,00€

Vesperplatte nach emsländischer Art, bestehend aus Brot, Aufschnitt,
Spiegelei und hausgemachten Bratkartoffeln

12,50€

Hauptgänge

Spaghetti

Bolognese 8,90€

oder

mit hausgemachtem Basilikum Pesto 7,50€

Extra Parmigiano Reggiano DOP (Parmesan) berechnen wir mit 1,50€

Schweineschnitzel mit „Texas-Sauce“, dazu Pommes

und Salat

16,50€

Argentinisches Rumpsteak an Pfeffersauce, dazu hausgemachte

Bratkartoffeln und Salat

26,50€

Spezialtopf „Lathener Marsch“

3 verschiedene Fleischsorten mit Gemüse, hausgemachten Bratkartoffeln,

Hollandaise und Spiegelei

25,50€

Pfirsich-Hähnchen an Currysauce, dazu Reis und Salat

17,50€

Schweinemedallions an Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte

Spätzle und Salat

18,80€

Jägertoast

kleines Schnitzel auf Toast, dazu Champignon, Sauce Hollandaise und

Spiegelei

13,50€

Fisch

Tilapiafilet (Buntbarsch) an Steinpilzsauce, dazu Reis und Salat

18,50€

Zanderfilet „Emsländer Art“, mit Speck, Champignons und

Nordseekrabben, dazu Kräuterkartoffeln und Salat

25,80€

Dessert

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern,
dazu eine Kugel Vanilleeis

6,90€

Frischer Obstsalat mit einer Kugel Amarena Kirsch Eis

6,80€

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

7,50€

Hausgemachtes Grand Marnier Parfait

6,90€

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