

Herbstzeit



Suppen

Kürbiscremesuppe

6,90

dazu ein Pumpernickel-Taler mit Kalbsleberwurst

Niedersächsische Hochzeitssuppe

5,90

mit Eierstich, Spargel und Mettbällchen

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet

9,50

*-frisch aus den Aschau-Teichen-
anbei Feldsalat mit einem Kartoffeldressing*

Carpaccio von roter und gelber Ringelbete

9,50

mit Ziegenkäse, Walnüssen und Rosmarinhonig

Gern informieren wir Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten. Auf Nachfrage steht Ihnen eine schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.

Hauptgerichte

Gern tauschen wir für Sie die Beilagen, wie Röstis, Pommes Frites, Kartoffeln und Spätzle. Auch andere Wünsche berücksichtigen wir nach Möglichkeit gern! Sprechen Sie uns an.

Hirschragout mit Pilzen 21,00
*hausgemachte Butterspätzle
und frischer Apfelrotkohl*

Schweineschnitzel 18,50
*paniertes Schweineschnitzel, Rahmsauce mit dreierlei Pilzen,
knusprige Kartoffelröstis und ein frischer, gemischter Salat*

Steinpilz-Ravioli *vegetarisch* 18,90
*mit Ricotta-Sauce und gebratenen Pilzen
dazu ein frischer Blattsalatmix mit Kräuterrahmdressing*

Zanderfilet 21,00
*mit Ofengemüse aus Karotten, Pastinake, Kürbis
und Ringelbete, anbei Salzkartoffeln und Petersilien-Sauce*

Gern informieren wir Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten. Auf Nachfrage steht Ihnen eine schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.



Hauptgerichte

Hirschschnitzel 23,50

*in einer Haselnusspanade mit Pilzrahmsauce
und Kartoffelröstis, dazu ein frischer Blattsalat mit
Kräuterrahmdressing*

Zwiebel-Kürbis-Kuchen *vegetarisch* 16,50

*hausgemachter, frischer Zwiebel-Kürbis-Kuchen
dazu eine Blattsalatvariation mit Kräuterrahmdressing*

Amme's Steakauswahl

Argentinisches Rumpsteak (250g Rohgewicht) 24,90

Argentinisches Rumpsteak (180g Rohgewicht) 20,90

*jeweils mit Kräuterbutter, Kartoffelwedges
und ein gemischter Salat*

Unser beliebtes „Herrensteak“

*Argentinisches Rumpsteak (140g Rohgewicht) 16,90
mit Salatgarnitur, Schmorzwiebeln und Baguette*

Gern informieren wir Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten. Auf Nachfrage steht Ihnen eine schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.

 Amme's Landhaus

Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch 13,50
*mit knusprigen Bratkartoffeln
und feiner Remouladensauce*

Vitamin – Salat / Hähnchenbrust 13,50
*zarte Hähnchenbruststreifen an frischen Blattsalaten
mit Apfelstreifen, verschiedenen Früchten
und einem Kräuterrahmdressing
anbei Knoblauchbaguette*

Ofenkartoffel / Hähnchenbrust 12,50
*Ofenkartoffel mit Sauerrahmfüllung
und naturgebratenen Hähnchenbrust-Streifen
anbei verschiedene Blattsalate mit Kräuterrahmdressing*

Currywurst 7,50
mit Pommes Frites

Halbes Hähnchen* 9,00
mit Pommes Frites

*für die Zubereitung unserer knusprigen Hähnchen benötigen wir mind. 30 Minuten

Gern informieren wir Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten. Auf Nachfrage steht Ihnen eine schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.



Für unsere kleinen Gäste

Pumuckl **6,50**

*kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes Frites, Ketchup/Mayonaise
dazu ein kleiner, frischer Salat*

Chicken Nuggets **7,00**

*kleine Chicken Nuggets
mit Pommes Frites, Ketchup/Mayonaise
dazu ein kleiner, frischer Salat*

***Alle Gerichte der Karte können auch als kleine
Portion für Kinder (0-12 Jahre) zum Preis abzüglich
30% bestellt werden.***

Gern informieren wir Sie über allergene Zutaten und Stoffe in Gerichten. Auf Nachfrage steht Ihnen eine schriftliche Dokumentation der in Speisen vorhandenen Allergene zur Verfügung. Trotz größter Sorgfalt bei der Herstellung der Speisen kann nicht ausgeschlossen werden, dass Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sind.

 **Amme's** Landhaus 

Desserts

Warmes Schoko-Törtchen 8,90

*mit frischen Erdbeeren von Hof Cammann
und Vanilleeis*

Frische Erdbeeren von Hof Cammann 6,90

mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne

100% Mövenpick Eisgenuss:

Stracciatella-Becher 7,20

*zwei Kugeln cremiges Stracciatella-Eis,
eine Kugel Schokoladeneis mit Schokosplitter,
Sahne und warme Schokoladen-Sauce*

Karamell-Traum 7,20

*eine Kugel Salted Caramel ummantelt mit
Haselnusskruste und eine Kugel Caramelita
mit Mandelkruste, dazu Baileys Irish Cream Likör
und Sahne*

Eis – Heiß... der Klassiker 7,20

*drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Sahne*

Joghurt-Becher 7,20

*zwei Kugeln erfrischendes Himbeersorbet,
eine Kugel Joghurteis, dazu Naturjoghurt und Sahne*

Smarties -Kindereisbecher 4,90

*je eine Kugel Schokoladeneis und Vanilleeis
mit Sahne und Smarties*

*Oder Sie stellen Ihre eigene Variation zusammen, fragen Sie nach den
aktuellen Sorten! Pro Kugel 1,50 Euro / Sahne 0,80 Euro.*

 **Amme's** Landhaus 