

**Elzer HOCHZEITSSUPPE**  
**traditionell Niedersächsisch mit viel Einlage**

**€ 4,90**

\*\*\*

**Salatteller vom Büffet**

**€ 4,90**

\*\*\*

**Karamellisierter ZIEGENKÄSE**  
**mit buntem Salat und röschem Brot**

**€ 8,90**

\*\*\*

**Frischer SALAT mit drum & dran**  
**mit leckeren Dressings & Baguette**  
**und mariniertes Hühnchenbrust**

**€ 10,90**

\*\*\*

**CARPACCIO von der Rinderhuft**  
**mit Olivenöl, Rukkola & Parmesan**

**€ 9,90**

\*\*\*

**CAESAR - SALAD**

**mit gerösteten Brotwürfeln, Joghurtdressing**  
**gebratenen Riesengarnelen & Parmesan**

**€ 11,90**

**Vegetarisches:**

**Gefüllte Zucchini-Ricotta-CANNELLONI**  
**mit gebratenen Tomaten**  
**& würziger Käsesoße überbacken**

**€ 11,90**

**Unsere SCHNITZEL schneiden wir aus dem Schweinerückenfilet  
... zu den Schnitzeln reichen wir unsere leckeren Bratkartoffeln  
& Sie bedienen sich an unserem Salatbuffet**

**SCHNITZEL mit frischen Champignons in Rahmsauce  
€ 14,90**

**\* \* \***

**SCHNITZEL mit gebratenen Zwiebeln, Speckscheiben  
mit einem Spiegelei obendrauf  
€ 15,90**

**\* \* \***

**Goltermann's SAUERFLEISCH, in würzigem Gelee  
mit Remoulade & Gewürzgurke und Bratkartoffeln  
- traditionell mit Pökelsalz & Senfkörnern hergestellt-**

**€ 11,90**

**\* \* \***

**... unsere „CURRYWURST“ (mit Phosphat & Pökelsalz)  
mit Pommes frites & Mayonnaise**

**€ 6,70**

**\* \* \***

**Elzer GRILLPFANNE  
Schweinenacken, Ochsensteak & Hühnchenbrust  
mit Grillspeck und Grillwürstchen auf Bratkartoffeln**

**€ 17,90**

**\* \* \***

# *So ißt der Norden!*

***Filet vom WINTER-KABELJAU  
auf Rahm-Butterkohl  
mit unseren Elzer Kartoffeln  
€ 17,90***

***\*\*\****

Der  
Niedersachsenteller  
*...da macht Gast sein Spaß!*

***beste Produkte aus Niedersachsen und der Region in einem Gericht***



***Hausgemachte WILD-BRATWURST  
pures Reh- & Wildschweinfleisch aus Elzer Jagd  
mit Rotkohl und Kartoffelrösti  
€ 12,90***

***... für die Umbestellung auf Bratkartoffeln berechnen wir € 1,- extra***

Als Allergiker wissen Sie selbst am besten worauf Sie reagieren, bitte nennen Sie uns die für Sie auslösenden Zutaten.

Eine Allergen- & Zusatzstoffkarte halten wir bereit.

Da wir handwerklich Arbeiten, können wir Spuren von Allergenen, wie z.B. Nüssen, Sellerie, Gluten etc. nicht ausschließen

**Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienungsgeld & MwSt**

# **ANGRILLEN 2019**

**feinstes Fleisch von unserem LAVA-KOHLEGRILL**

**Argentinisches ENTRECÔTE  
mit dem Fettauge**

**250 gr  
€24,00**

**\*\*\***

**Australisches FLANKSTEAK  
aus Grasfütterung**

**250 gr  
€24,50**

**\*\*\***

**... aus unserem DRY AGER:**

**Kotelett vom Bentheimer Schwein, Elzer Zucht  
kernig marmoriert, 3 Wochen trocken gereift, ca. 300 gr.**

**€ 17,90**

**\*\*\***

**RUMPSTEAK vom deutschen Jungbullen  
5 Wochen trocken gereift, buttrig-nussige 250 gr.**

**€26,50**

**\*\*\***

**... zu allen Cuts servieren wir:  
hausgemachte Steaksoße, Gewürzsalz & Kräuterbutter.  
Sie bedienen sich an unserem Salatbuffet  
und wählen Ihre Beilage:**

- Bratkartoffeln**
- Süßkartoffel Pommes mit Trüffel-Mayo**
- Kartoffel-Dipper mit Kräutercreme**