



**Mit gutem Gewissen genießen...**

Fragen zu **allergenen Zutaten** beantworten Ihnen gerne unsere Servicemitarbeiter

**Unsere regionalen Lieferanten**

Landschlachterei Meyer, Behringen

Heidschnucken aus dem Bestand des Verein Naturschutzpark

Forellen vom Grevenhof

Cassenshof, Inzmühlen

Feinkost Beddies, Soltau

Heidehonig der Imkerei Völker, Hermannsburg



## Vorspeisen

### **Strauchtomaten mit Mozzarella**

Der Klassiker mit cremigem Dressing von frischem Basilikum, abgerundet mit gerösteten Kernen

7,90 €

### **Vitello Tonnato vom Kalb**

mit milder Thunfischcreme, tasmanischem Bergpfeffer, Salatbukett und Parmesan

9,90 €

## Salate

### **Tafelhuus - Salatvergnügen**

großer Teller mit Tafelhuus-Vinaigrette und Sprossen

10,90 €

wahlweise mit gebratenen Geflügelstreifen

13,90 €

wahlweise mit zwei Jakobsmuscheln

14,90 €

### **Kleiner bunter knackiger Salatteller**

mit Tafelhuus-Vinaigrette

3,90 €

## Suppen

### **Klassische Hochzeitssuppe**

mit Einlage von Fleischklößchen, Spargel, Eierstich und Gemüse 5,80 €

### **Kresseschaumsuppe Tafelhuus Art**

mit steierischem Kürbiskernöl und Croutons 5,90 €

wahlweise zusätzlich mit Jakobsmuschel 7,90 €

### **Hummer Bisque**

Klassische Cremesuppe aus gerösteten Hummerschalen  
mit Büsumer Krabben 6,90 €

## Tafelhuus Fischspezialitäten

### **Gegrillte Lachstranche**

Limonensauce, Tafelhuus-Gemüse & Basmatireis 18,90 €

wahlweise zusätzlich mit Jakobsmuschel 20,90 €

## Tafelhuus Art

### **Schnitzel vom Heide - Landschwein**

in der Weizenbrotkruste

zu Rahmchampignons und Bratkartoffeln

13,90 €

### **Zartes Hähnchenbrustfilet**

mit Schinken und Lauch gefüllt

an Kräutersauce, Tafelhuus-Gemüse und Basmatireis

16,90 €

### **Medaillons vom Heide - Landschwein**

Rosmarinjus, Tafelhuus-Gemüse,

geschmolzene Tomaten, gratinierte Rahmkartoffel

18,90 €

### **Rumpsteak vom Black-Angus-Rind**

klassisch aus dem Backofen

Rohgewicht 200 g, Rosmarinjus, Tafelhuus-Gemüse

kleine Ofenkartoffeln und Sourcream

22,90 €

## Regionale Klassiker



### Der Niedersachsenteller

**Heidjer Knipp** - in der Pfanne gebraten -  
serviert mit Preiselbeeren, Apfelmus, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 12,50 €  
(auch als BispingenCard-Teller erhältlich)

### Geräucherte Forellenfilets vom Grevenhof

Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich 12,90 €

### Geschmorter Heidschnuckenbraten

Wacholderjus, gebratene Champignons, Preiselbeeren,  
Speckbohnen und kleine Ofenkartoffeln 22,90 €

## Vegetarisches

### **Kartoffel aus dem Backofen**

mit Sour Cream und buntem Salatbukett

7,90 €

wahlweise mit Räucherlachs

10,90 €

### **Feine Taglierini – Pasta a la Chef**

Mediterrane Sauce, gegrillte Cherry-Tomaten,  
Basilikum und Crème fraîche

10,90 €

### **Fruchtig-veganes Thai-Curry**

Ananas-Banane-Apfel, Zitronengras, Cashewkerne,  
frischer Koriander und Basmatireis

10,90 €

## Desserts

### **Tafelhuus Dessert-Variationen**

7,90 €

### **Tafelhuus Süße Minis**

bitte sprechen Sie uns an

ab 3,50 €