



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

8,50 €

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

14,50 €

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 5,90 €

Kürbissuppe

mit steierischem Kürbiskernöl, Kokosmilch, Milchschaum und Kernen 5,90 €

Consommé von Steinpilzen

mit Einlage vom heimischen Wild 6,90 €

Tafelhuus Fischspezialitäten

Gegrillte Lachstranche

Limonensauce, Tafelhuus-Gemüse & Basmatireis 19,90 €

wahlweise zusätzlich mit Jakobsmuschel 21,90 €

Geräucherte Forellenfilets vom Grevenhof

Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich 13,50 €

Tafelhuus Art

Schnitzel vom Heide - Landschwein

in der Weizenbrotkruste

zu Rahmchampignons und Bratkartoffeln

13,90 €

Der Niedersachsenteller

Heidjer Knipp - in der Pfanne gebraten -

serviert mit Preiselbeeren, Apfelmus, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 12,50 €

(auch als BispingenCard-Teller erhältlich)

Rumpsteak vom Black-Angus-Rind

klassisch aus dem Backofen

Rohgewicht 200 g, Rosmarinjus, Tafelhuus-Gemüse
kleine Ofenkartoffeln und Sourcream

22,90 €

Viertel knusprige Bauernente

-schonend bei Niedertemperatur gegart-

mit Speckpflaumen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

16,90 €

Halbe knusprige Bauernente

-schonend bei Niedertemperatur gegart-

mit Speckpflaumen, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

21,90 €

Vegetarisches

Kartoffel aus dem Backofen

mit Sour Cream und buntem Salatbukett

8,50 €

wahlweise mit Räucherlachs

11,90 €

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 €