



**Mit gutem Gewissen genießen...**

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

**Unsere regionalen Lieferanten**

Landschlachtereier Meyer, Behringen

Heidschnucken aus dem Bestand des Verein Naturschutzpark

Forellen vom Grevenhof

Cassenshof, Inzmühlen

Feinkost Beddies, Soltau

Heidehonig der Imkerei Völker, Hermannsburg

Meyerhoffs Hofladen, Behringen



## Vorspeisen

### **Strauchtomaten mit Mozzarella**

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

9,50 €

### **Vitello Tonnato vom Kalb**

mit milder Thunfischcreme, tasmanischem Bergpfeffer,  
Salatbukett und Parmesan

10,90 €

## Salate

### **Tafelhuus - Salatvergnügen**

großer Teller mit Tafelhuus-Vinaigrette und Sprossen

11,90 €

wahlweise mit gebratenen Geflügelstreifen

15,90 €

wahlweise mit zwei Jakobsmuscheln

15,90 €

### **Kleiner bunter knackiger Salatteller**

mit Tafelhuus-Vinaigrette

4,20 €

## Suppen

### **Klassische Hochzeitssuppe**

mit Einlage von Fleischklößchen, Spargel, Eierstich und Gemüse 6,50 €

### **Minestrone**

Italienische Gemüsesuppe mit Basilikumpüree  
und geschmolzenem Parmesan 6,50 €

### **Hummer Bisque**

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

## Tafelhuus Fischspezialitäten

### **Gegrillte Lachstranche**

Safran-Limonensauce, Tafelhuus-Gemüse & Basmatireis 21,90 €

wahlweise zusätzlich mit Jakobsmuschel 23,90 €

### **Matjesfilets „Hausfrauenart“ in cremig-leichtem Dip**

aus Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln 14,90 €

## Tafelhuus Art

### **Schnitzel vom Landschwein**

in der Weizenbrotkruste  
zu Rahmchampignons und Bratkartoffeln

14,90 €

### **Zartes Hähnchenbrustfilet**

mit Schinken und Lauch gefüllt  
Kräuterveloutée, Tafelhuus-Gemüse und Basmatireis

17,90 €

### **Medaillons vom Landschwein**

Rosmarinjus, Tafelhuus-Gemüse,  
geschmolzene Tomaten, gratinierte Rahmkartoffeln

18,90 €

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

mit kleinem Fettrand für die Saftigkeit, klassisch aus dem Backofen

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

23,90 €

## Regionale Klassiker



### Der Niedersachsenteller

**Heidjer Knipp** - in der Pfanne gebraten -  
serviert mit Preiselbeeren, Apfelmus, Bratkartoffeln und Gewürzgurke 14,50 €  
(auch als BispingenCard-Teller erhältlich)

### Geräucherte Forellenfilets vom Grevenhof

Bratkartoffeln und Sahnemeerrettich 14,90 €

### Geschmorter Heidschnuckenbraten

Wacholderjus, gebratene Champignons, Preiselbeeren,  
Speckbohnen und kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln 23,90 €

## Vegetarisches

### **Kartoffel aus dem Backofen**

Sour Cream und buntes Salatbukett 9,50 €

wahlweise zusätzlich mit Räucherlachs 13,50 €

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

Mediterrane Sauce, gegrillte Cherry-Tomaten,  
Basilikum und Crème fraîche 11,90 €

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

Ananas-Banane-Apfel-Mango-Passionsfrucht, Zitronengras,  
Cashewkerne, frischer Koriander und Basmatireis 11,90 €

wahlweise zusätzlich mit gebratenen Geflügelstreifen 15,90 €

## Desserts

**Tafelhuus Dessert-Variationen** 8,50 €

### **Tafelhuus Süße Minis**

bitte sprechen Sie uns an ab 3,90 €