



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

Meyerhoffs Hofladen, Behringen



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 €

Spargelcremesuppe

mit Croutons und Schnittlauch verfeinert 5,70 €

Hummer Bisque

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

Tafelhuus Fischspezialitäten

Gegrillte Lachstranche

Safran-Limonensauce, Tafelhuus-Gemüse & Basmatireis 19,90 €

wahlweise zusätzlich mit Jakobsmuschel 21,90 €

Matjesfilets „Hausfrauenart“ in cremig-leichtem Dip

aus Äpfeln, Zwiebeln und Gurken, dazu Bratkartoffeln 13,90 €

Tafelhuus Art

Schnitzel vom Heide - Landschwein

in der Weizenbrotkruste

zu Rahmchampignons und Bratkartoffeln

13,90 €

Zartes Hähnchenbrustfilet

mit Schinken und Lauch gefüllt

Kräuterveloutée, Tafelhuus-Gemüse und Basmatireis

16,90 €

Medaillons vom Heide - Landschwein

Rosmarinjus, Tafelhuus-Gemüse,

geschmolzene Tomaten, gratinierte Rahmkartoffeln

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 13,50 €

Geschmorter Heidschnuckenbraten

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

Vegetarisches

Kartoffel aus dem Backofen

Sour Cream und buntem Salatbukett 8,50 €

wahlweise zusätzlich mit Räucherlachs 12,50 €

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 €

wahlweise zusätzlich mit gebratenen Geflügelstreifen 14,90 €

Desserts

Tafelhuus Dessert-Variationen 7,90 €

Tafelhuus Süße Minis

bitte sprechen Sie uns an ab 3,50 €