

Menu

CAFE AM NEUEN SEE

Zu Kaffee und Tee reichen wir hausgemachten Kuchen und Gebäck.

Vorspeisen

Wildterriner mit Sauce Cumberland und Radicchio-Friseesalat	14,00
Schinken vom Wildschwein mit Aprikosen-Nuss-Chutney und Eichblattsalat	14,50
Confit von der Gans mit Lauchkuchen und Kürbiskernbrot	16,50
Gänseschmalz mit Röstzwiebel	6,50

Suppen

Kartoffelersensuppe mit Knacker	6,50
Essenz vom Fläming Reh mit Pistazienpfannkuchenstreifen	8,50
Kraftbrühe von der Gans mit seinen Maultaschen	8,50

Salat

Gurkensalat mit saurer Sahne, Schalotten und Dill	5,50
Krautsalat mit Tiroler Bauchfleisch und Kümmel	5,50
Café am Neuen See Pflücksalat in Schnittlauch-Joghurtdressing mit Zwergtomaten, Gartengurken und gebratenen Bamberger Hörnchen mit Rosmarin	9,80
mit gebratenen Putenbruststreifen und Steinchampignons	14,50
Rucola mit geschmorten Tomaten in Balsamicodressing und gereiftem Parmesan	11,00
Marseilles Kopfsalatherzen in Senf-Olivenöldressing mit gebratenem Tuna, Keniabohnen, Schmortomaten, Croûtons und Bio-Ei	14,50

Spezialitäten

Krautschupfnudeln mit geröstetem Speck	9,50
Käsespätzle mit geschmolzenen Zwiebeln und kleinem Salat	9,50
Wildbouletten mit Kastanienpüree, Preiselbeeren und groben Senf	13,50
Bratwurst von Reh und Frischling mit Sauerkraut und Kräutersenf	14,50
Dithmarscher Gänsebraten in Beifußsauce mit Pflaumenrotkohl und Kartoffelklößen	32,50

Pizza aus dem Steinofen

Mozzarella, Tomaten und Basilikum	11,50
Schafskäse, Mais, Artischocken und Oliven	11,50
Scharfe Salami, Rucola und frischer Chili	11,50
Salami, Peperoni und Champignons	11,50
Thunfisch und Zwiebeln	11,50
Mozzarella, Tomaten, Oliven und Parmaschinken	13,80
Blattspinat, Gorgonzola und Champignons	11,50
Lachs, Crème fraîche und Dill	11,50
Hummerkrabben, Knoblauch, Blattspinat und Crème fraîche	12,50
Parmesan und frischer Salbei	9,00
Pizza Bruschetta mit frischen Tomaten, Rucola und roten Zwiebeln	10,00
Pizza Bianca Parmesan und frischer Salbei	9,00
Pizza Bianca Lachs, Crème fraîche und Dill	11,50
Pizza Bianca Hummerkrabben, Knoblauch, Blattspinat und Crème fraîche	12,50

Flammkuchen

Flammkuchen mit Bauchspeck, weißen Zwiebeln, Crème fraîche und frischem Majoran	10,50
--	-------

Hauptspeisen

Vom Flammgriff

Halbes Paderborner Freilandhähnchen gefüllt mit Faßbutter und Gartenpetersilie, serviert an Grillgemüse und kleinem Salat	14,50
Wildschweinrollbraten in Hagebuttensauce mit Wirsing und Schupfnudeln	19,50

Fisch

Gebratenes Kabeljauloin in Speckbutter mit Blattspinat und Kirschtomaten	19,50
---	-------

Unsere Speisen servieren wir mit Broten aus der borchardt Natursauerteigbäckerei

Die Brote werden aus Natursauerteig in einem 3-stufigen Gärungsverfahren hergestellt. Durch langsame Teigführung und lange Backzeiten erhalten unsere Brote eine kleine Porung und entwickeln den ursprünglichen, starken Geschmack. Wir verwenden nur Zutaten aus kontrolliertem Anbau und zertifizierte Meersalze aus Portugal.

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce und angeschlagener Sahne	7,50
Kaiserschmarrn mit Aprikosensauce	9,00
Topfenknödel in Zimtbrösel und Mohnsauce	7,50

Fleisch

Rumpsteak (250 g) vom Black Angus Beef mit Bamberger Hörnchen, kleinem Salat und C.A.N.S. Kräuterbutter	26,00
Ragout aus der Rehschaukel in Quittensauce mit Rosenkohl und Haselnusspätzle	18,00
Knusprige Saalower Spanferkelkeule mit Sauerkraut und Kräutersenf	17,00
Elsässer Chucrut mit Spanferkel, Knacker und Wildboulette auf Fasskraut (ab 2 Personen)	pro Person 16,00