

Hausgemachte Suppen

*Bitte fragen Sie
nach unserer aktuellen Tagessuppe
immer frisch und lecker*

Vorspeisen

***Unsere Spezialität**
als Vorspeise*

***„Starter Rohe Roulade“** €
serviert mit Butterbrot, Gewürzgurke*
und Garnitur 7,50*

Unser Highlight

***„Warmer Ziegenkäse“**
mit Wildblütenhonig
auf Salat und Balsamico* Dressing
und Brot 7,90*

Salat

frisch und knackig – und so lecker

€

„Salat mit Pute“

verschiedene Blattsalate mit hausgemachter Vinaigrette,
gebratener Putenbrust,
Gran Biraghi Petali Käse, geröstete Sonnenblumen
und Pinien Kerne, dazu frisches Brot*

13,90

Oder

mit marinierte Putenbrust in süßsaurer Chillisauce

14,90

“Steak & Salat“

*warme 220 g Rumpsteak-Streifen mit Vitalsalat,
hausgemachter Vinaigrette*, Gran Biraghi Petali Käse,
geröstete Sonnenblumen und Pinien Kerne,
dazu frisches Brot*

21,90

Vegetarisch

„Pasta“

*Fragen sie nach unserer Aktuellen Pasta - Sorte,
diese servieren wir in einer
feinen Gorgonzola - Sahne - Soße,*

11,50

*Zusatzstoffe siehe letzte Seite

***Unsere über die Stadtgrenzen
hinaus bekannte Haus-Spezialität***

- „Celler Rohe Roulade „*** €
- serviert mit Gewürzgurke und*
- mit zwei Scheiben Heidebrot und Butter 14,90
oder
- mit einer Portion Bratkartoffeln 16,90

„kleine Celler Rohe Roulade“

serviert mit Gewürzgurke und

- mit einer Scheibe Heidebrot und Butter 11,90
oder
- mit einer Portion Bratkartoffeln 13,90



***Celler „Rohe Roulade“ im Test
„Bier-Akademie klarer Sieger“
Cellesche Zeitung***

*Unsere Regionale Spezialität wird aus hochwertigem Rindfleisch,
Senf, hauchdünnen Speckstreifen, Zwiebeln und einer geheimen
Gewürzmischung frisch zubereitet.
Wir versprechen einen kulinarischen Hochgenuss.*

*Diese Spezialität bekommen Sie nur in Celle,
und nur hier das Original.*

Gerichte vom Argentinischen Roastbeef

„Rumpsteak nach „Steakhouse Art“

ca. 220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream 22,90€

„Rumpsteak „Altdeutsch“

ca. 220g. mit gebratenen Zwiebelringen, dazu reichen wir Bratkartoffeln 22,90€

„Pfeffersteak“

ca. 220 g. vom Rumpsteak, mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße, dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 22,90€

Gerichte vom Argentinischen Rinderfilet

„Rinderfiletsteak nach „Steakhouse Art“

ca. 220 g. mit Kräuterbutter, dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream 32,90€

„Rinderfiletsteak „Madagaskar“

ca. 220 g. mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße, dazu mit Butter und Sahne angemachten Kartoffelstampf 32,90€

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat mit einer hausgemachter Vinaigrette*

3,50 €

**Zusatzstoffe siehe letzte Seite*

Gerichte vom Schweinefilet

„Schweinefilet überbacken“

*Schweinefilet im Ganzen gebraten,
mit frischen Champignons
und Käse* überbacken,
dazu Preiselbeeren und Bratkartoffeln*

16,90

„Schweinepfeffer“

*Schweinefilet im Ganzen gebraten
mit einer grünen - Pfeffer – Portwein* - Soße,
dazu mit Butter und Sahne angemachter Kartoffelstampf*

16,90

Schnitzel

Sahne - Schnitzel „Hermann Löns“

*Zartes pan. Schweine- Schnitzel mit frischen Champignons
in einer leichten Sahnesoße,
dazu servieren wir Bratkartoffeln*

13,90

**Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

3,50

Gerichte vom Lamm

Lammhufsteak „Schäfers Art“

*zartes Lammhufsteak, rosa gebraten,
mit frischen Kräutern,
dazu eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream*

€
20,90

Lammhufsteak „Herzog Otto“

*zartes Lammhufsteak, rosa gebraten, mit einer
grünen – Pfeffer – Portwein*- Soße,
dazu hausge. Sahne-Kartoffelstampf*

20,90

Geflügel

„Truthahnsteak“

*natur gebraten, mit Kräuterbutter,
dazu servieren wir
eine Ofenkartoffel mit hausg. Sour Cream*

14,90

Fisch

„Matjesfilet“

zwei milde Matjesfilets mit Zwiebelringen,
dazu Bratkartoffeln
oder eine Ofenkartoffel
mit hausgemachter Sour Cream*

12,50

**zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette***

3,50

Unsere besondere Empfehlung

Kalbsleber „Berliner Art“

*Zart, rosa gebratene Kalbsleber,
mit Kartoffelstampf,
an Zwiebelringen und Apfelkompot
€ 17,90*

zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilage Salat

mit einer hausgemachter Vinaigrette
3,50*

Dessertkarte

*Bitte Fragen Sie nach
unserem frischen Tagesdessert*

außerdem haben wir für Sie

€

„Tarte au Chocolat“

*Ofenwarme Tarte au Chocolat *
mit einer Kugel Eis*
und Sahne*

5,20

„Nuss & Likör“

drei Kugeln Nusseis
mit Eierlikör*
und Schlagsahne*

5,20

„Coupe Dänemark“

drei Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensoße*
und Schlagsahne, dazu zartbitter
Schokoladenraspeln*

5,20

*Zusatzstoffe siehe letzte Seite

„Frischer deutscher Spargel“

Portion frischer Heide – Spargel
= ca. 300 g geschält
aus dem Celler Land, mit zerlassener Butter
in Variationen
auf Wunsch auch 500 g



Portion frischer Heide – Spargel €
mit einem panierten Schnitzel
zerlassener Butter
und Heidekartoffeln 18,50

Portion frischer Heide - Spargel
mit Schweinemedallions
zerlassener Butter,
und Heidekartoffeln 21,50

Portion frischer Heide - Spargel
mit einem ca. 220 g Argentinischem Rumpsteak
zerlassener Butter und Heidekartoffeln 25,50

Portion frischer Heide - Spargel
mit einem ca. 220 g Argentinischem Rinderfiletsteak
zerlassener Butter und Heidekartoffeln 35,50

Auf Wunsch Sauce Hollandaise * 1,60

Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilagesalat
mit einer hausgemachter Vinaigrette*
3,50

*Zusatzstoffe siehe letzte Seite



Pfifferlingsgerichte

„Schnitzel mit Pfifferlingen“

*zartes paniertes Schnitzel, serviert mit Pfifferlingen,
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,
dazu Heidekartoffeln*

19,90 €

Schweinefilet mit Pfifferlingen

*zartes Schweinefilet, serviert mit Pfifferlingen,
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,
dazu Heidekartoffeln*

22,90 €

„Rumpsteak mit Pfifferlingen“

*rosa gebratenes Arg. Rumpsteak, serviert mit Pfifferlingen,
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,
dazu Heidekartoffeln*

28,90 €

„Rinderfiletsteak mit Pfifferlingen“

*zartes Argentinisches Rinderfiletsteak, serviert mit Pfifferlingen,
die mit einem Schuss Sahne verfeinert sind,
dazu Heidekartoffeln*

38,90 €

***Zu unseren Gerichten empfehlen wir einen Beilage Salat
mit einer hausgemachter Vinaigrette****

3,50