

# Auerochsen - Wochen

Reines Naturfleisch aus der Davert und der Emsaue  
- nur solange der Vorrat reicht -



*Klare Auerochsenkraftbrühe mit Einlage*  
6,50 €

*Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen  
und Kürbiskernöl*  
5,90 €

\*\*\*

*Auerochsengulasch mit Waldpilzen,  
Erbsen und Möhren dazu hausgemachte Spätzle*  
20,90 €

*Gekochtes Auerochsenfleisch in Meerrettichsauce,  
Salzkartoffeln und Salatteller*  
21,50 €



*Bratwurst vom Auerochsen  
mit Rahmwirsing und Salzkartoffeln*  
15,90 €

*Auerochsenbraten in altem Rotwein,  
dazu frischer Rosenkohl und Kartoffelkroketten*  
22,50 €



*Auerochsenroulade  
mit Rotkohl und Kartoffelknödel*  
23,00 €

*Auerochsen Burger*  
Rindfleischpatty vom Auerochsen im Ciabattabrot,  
mit Rucola, Schmorzwiebeln, Tomaten, Bacon  
und rauchiger BBQ-Sauce dazu Pommes mit BBQ-Dip  
22,50 €

*auf Wunsch der Patty mit Käse überbacken*  
24,00 €

*Auerochsenhüftsteak an bunter Pfefferrahmsauce  
dazu Pommes frites und Salat  
28,50 €*

*Auerochsen-Rumpsteak mit Kräuterbutter,  
Bohnenbündel und Pommes frites  
32,00 €*

*Gebackener Camembert mit Preiselbeeren,  
Toast und Butter  
9,00 €*



*Salat Nizza  
gemischte Blattsalate an Balsamico Dressing  
mit Thunfisch, Zwiebeln und gekochtem Ei  
12,90 €*

*Rinkeroder Krüstchen  
Schweineschnitzel auf Toast mit Spiegelei und Salat  
14,00 €*

*Herbst-Salat Bunte Blattsalate in Preiselbeer-Dressing  
mit marinierten Kürbiskugeln (kalt), Trauben und Nüssen  
15,50 €*

*Schweineschnitzel mit Champignons in Rahmsauce  
dazu Pommes frites und Salat  
15,80 €*

*Hähnchenbrustfilet „Hawaiï“ überbacken mit Ananas,  
Käse und Sauce Hollandaise dazu Kroketten und Salat  
17,90 €*

*Zanderfilet „Müllerin Art“  
mit zerlassener Butter dazu Salzkartoffeln und Salat  
21,80 €*

*Medaillons vom Schweinefilet  
auf Champignons in Rahm dazu Kroketten und Salat  
24,80 €*