

Speisenbrett

Stelinger Hochzeitssuppe

2, A1, C, E, G, I, J

5,00 €

Spargelcremesuppe mit Einlage

E, G, I, J

7,50 €

Saisonales Salatbouquet | Tomaten |

Gurken

E, E, G, I, J, K

klein 6,00 €

groß 9,00 €

| mit karamellisierten Nüssen & Kernen

A1, E, H1-9, E, G, I, J, K

10,00 €

| mit Ziegenkäse

A1, E, F, G, I, J, K

11,00 €

| mit gebratener Hähnchenbrust

A1, E, F, G, I, J, K

13,00 €

| mit gebratenen Garnelen | Knoblauch

A1, B, E, F, G, I, J, K, N

14,00 €

Himbeerwinaigrette | Balsamicovinaigrette | Joghurtdressing | Knoblauch-Parmesandressing

Für den kleineren Hunger:

Portion Pommes 4,00 €

2, 6, C, E, F, G, I, J

Süßkartoffelpommes | Sour Creme 5,50 €

1, A1, E, F, G, I, J

Currywurst | Hausgemachte Sauce | Pommes 8,00 €

5, E, G, I, J

**Gebackener Camembert | Preiselbeer-Cremefraîche
Kleines Salatbouquet | Himbeervinaigrette** 9,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, H1-9, I, J

Frikadelle | Kartoffel-Gurkensalat | Senf 9,00 €

A1, C, E, F, G, I, J, M

**„Strammer Max“ | Gerstebrot | Cocktailsauce |
Spiegelei | Bauernschinken | Cornichons** 8,00 €

1, 2, 6, A1, A2, C, G, I, J

**„Strammer Lachs“ | Gerstebrot | Senf-Dill-Sauce |
Spiegelei | Rauchlachs | Cornichons** 10,00 €

1, 2, 6, A1, A2, C, D, I, J

Für Genießer

Kalbsragout Rösti	10,00 €
<small>1, A1, C, E, F, G, I, J</small>	
Rauchlachs Rösti Sour Creme	12,00 €
<small>1, 2, 5, A1, C, D, E, F, G, I, J</small>	
Matjesfilet Bratkartoffeln Hausfrauensauce	13,00 €
<small>5, D, E, F, I, J</small>	
„Gumpert-Topfsülze“ Spiegelei Bratkartoffeln Remouladensauce	14,00 €
<small>1, 2, 5, C, E, F, G, I, J</small>	

Pasta - Basta!

Portion Spaghetti oder Hausgemachte Spinat Ricotta Ravioli:	
<small>A1, C, G</small>	
mit Basilikum Rucolapesto	8,00 €
<small>F, H10 (Pinienkerne)</small>	
mit Tomatensauce	9,00 €
<small>E, I, J</small>	
mit gebratenen Garnelen Knoblauch	14,00 €
<small>B, E, F, G, I, J, N</small>	

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Hauptsachen:

**1/2 Pfund Nienburger Spargel | Neue Kartoffeln |
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter** 13,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, I, J, K

| mit Rührei 14,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, I, J, K

| mit Bauernschinken 15,00 €

1, 2, 5, 6, A1, C, E, F, G, I, J, K

| mit kleinem Schnitzel 17,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, I, J, K

| mit großem Schnitzel 20,00 €

1, 2, 6, A1, C, E, F, G, I, J, K

Aufpreis für 1/2 Pfund Spargel + 6,50 €

Sporthof Burger | Pommes
Hausgemachtes Brioche Bun | Rindfleisch-Patti |
Salat | Gurke | Tomate | Rote Zwiebelmarmelade |
Paprikamayonnaise | Cheddar 14,00 €

1, A1, C, E, F, G, I, J, K

Sporthof Veggieburger | Pommes
Hausgemachtes Brioche Bun | Zucchini-Brokkoli-Patti |
Guacamole | Coleslaw | Salat | Gurke |
Ziegenkäse 14,00 €

1, A1, C, E, F, G, I, J, K

**Paniertes Schweineschnitzel | Landfrisches Gemüse | Pommes
oder Bratkartoffeln**

| „Wiener Art“ klein 10,00 €

Al, C, F, G, L, J

groß 14,00 €

| „Hollandaise“

Al, C, F, G, L, J

klein 12,00 €

groß 16,00 €

| „Champignonrahmsauce“

Al, C, F, G, L, J

klein 12,00 €

groß 16,00 €

| „Sambal Hollandaise“

Al, C, F, G, L, J

klein 12,00 €

groß 16,00 €

| „Hausgemachte Ungarische Sauce“

6, F, L, J

klein 12,00 €

groß 16,00 €

**Schweinerückensteak | Schmorzwiebeln |
Bratkartoffeln**

1, 2, 5, F, G, L, J

16,00 €

**Geschmorte Lammkeule | Rotweinsauce |
Speckbohnen | Kartoffelgratin**

1, 2, 5, Al, E, F, G, L, J

19,50 €

**Rumpsteak | Kräuterbutter |
Gebratener grüner Spargel | Kartoffelgratin**

1, 2, 5, 6, Al, C, E, F, G, L, J

22,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Für die kleinen Räuber:

Kinderspaghettini | Butter oder Tomatensauce 6,00 €
Al, C, E, F, G, I, J

Chicken Nuggets | Pommes 7,00 €
Al, C, E, F, G, I, J

Kinderschnitzel | Gemüse | Pommes 7,50 €
Al, C, E, F, G, I, J, H1-9

Dessert:

Schokoküchlein mit flüssigem Kern | Vanilleeis 9,00 €
Al, C, E, F, G, I, J, H1-9

Kugel Eis oder Sorbet | Fruchtspiegel 1,90 €
1, 2, 4, 6, Al, C, E, F, G, I, J, H1-3

Bier

Herrenhäuser Pilsener vom Fass und Alster ⁶	0,3 2,40 €
	0,5 3,80 €
Stackmann's Altbier vom Fass	0,3 3,20 €
Erdinger Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 3,80 €
Herrenhäuser Pilsener alkoholfrei (Fl.)	0,33 2,60 €
Vitamalz alkoholfrei (Fl.)	0,33 2,50 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{4,6,7} , Coca Cola light ^{4,6,7} , Fanta ^{3,4,6} ,	0,3 2,40 €
Sprite ⁶ , Spezi ^{3,4,6,7}	0,5 3,90 €
Bitter Lemon ^{3,8} , Ginger Ale ⁴ , Tonic Water ⁸	0,3 2,50 €
	0,5 4,00 €
Orangensaft, Apfelsaft, Rhabarbersaft, Kirschsaff ³ , Johannisbeersaft, Maracujasaft	0,2 2,20 €
Saftschorle	0,3 2,50 €
	0,5 4,00 €
Wasser mit und ohne Kohlensäure (Fl.)	0,25 2,20 €
	0,75 5,00 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Heißgetränke

Kaffee ⁷	Tasse		2,00 €
	Becher		2,50 €
	Kännchen		2,80 €
Tee	Glas		2,00 €
	Kännchen		2,80 €
Kakao ^G	Becher		2,50 €
Espresso ⁷	Einfach		1,80 €
	Doppelt		3,20 €
Cappuccino ^{G,7}			2,90 €
Latte Macchiato ^{G,7}			3,50 €

Alle Heißgetränke mit veganer Hafermilch je + 0,50 €

Sekt | Cocktails

Sekt trocken ^L	0,1		2,90 €
	0,7		16,50 €
Hugo (Sekt ^L , Holunder, Minze)	0,2		5,50 €
Aperol Sprizz (Sekt ^L , Aperol ^{4,8} , Orange)	0,2		5,50 €
Rosato Mela (Sekt ^L , Ramazzotti Rosato ⁴ , Ginger Ale ⁴ , Apfelsaft)	0,2		5,50 €
Gin Tonic (Tanqueray, Tonic Water ⁸)	0,2		6,50 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Weißwein

Hauswein	0,2 4,90 €
Spanien: I ♥ Sauvignon blanc, Sauvignon blanc, trocken ^L	0,5 10,90 € 0,7 15,50 €
Baden: Ihringer Kaiserstühler 2020, Grauburgunder, trocken ^L	0,2 5,70 € 0,7 18,00 €
Frankreich: La Cabane du Gascon 2020, Sauvignon blanc, halbtrocken ^L	0,2 5,70 € 0,7 18,00 €

Roséwein

Hauswein	0,2 4,90 €
Spanien: I ♥ Rosé, Rosé trocken ^L	0,5 10,90 € 0,7 15,50 €

Rotwein

Hauswein	0,2 4,90 €
Spanien: I ♥ Merlot, Merlot, trocken ^L	0,5 10,90 € 0,7 15,50 €
Frankreich: Guy Boyer, Merlot & Cabernet Sauvignon, trocken ^L	0,2 5,70 € 0,7 18,00 €
Spanien: Vina Bolanta, Tempranillo - Garnacha, halbtrocken ^L	0,7 18,00 €
Alle Weine als Schorle	0,2 4,20 €

Die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte

Spirituosen 2cl

Etwas Brennendes zum Verdauen:

Peterhaus Obstler 38%	2,20 €
Peterhaus Williams-Christ-Birne 40%	2,40 €
Peterhaus Kirschwasser 40 %	2,40 €
Peterhaus Mirabelle 40 %	2,40 €
Grappa 38%	2,60 €

Etwas Brennendes zum Genießen:

Scheibel Moor-Birne 40% (fein duftig)	3,90 €
Scheibel Altes Pflümle 43%	3,90 €
Scheibel Aprikose 40%	3,90 €
Scheibel Rosen-Apfel 40%	3,90 €
Scheibel Himbeere 40%	3,90 €
Scheibel Nussler Walnuss 40% ^{H3}	4,80 €

Unser Renner:

Haselnuss Nordhäuser 30% ^{H2} (Sehr lecker!)	2,30 €
---	--------

Aquavite:

Linie Aquavit 41,5%	2,50 €
Jubiläums Aquavit 40%	2,50 €
Malteser Aquavit 40%	2,50 €

Was mit Anis:

Ouzo 38%	2,30 €
Sambuca 40%	2,30 €

Was mit Kräutern:

Ramazotti, Averna 32%	2,50 €
Jägermeister 35%	2,30 €
Fernet Branca 40%	2,50 €

Die Traditionellen:

Fürst Bismarck 32%	1,90 €
Wodka 38-40%	2,20 €
Weinbrand 36% ^{H1+3}	2,20 €
Osborne Veterano 30% ⁴	2,50 €
Helbing Kümmel, 35%	2,50 €

Rum und Whisky:

Bacardi 37,5%, Havanna Club 40%	2,50 €
Whisky Scotch/Bourbon 40%	2,70 €

*Für die *Damen*:*

Fruchtlikör 16-20%	2,00 €
Baileys auf Eis 17% ^{F, G, 4}	3,00 €
Sangrita alkoholfrei	1,80 €

Mix-Getränke (2cl Spirituose + 0,2 Rest)

Osborne-Cola ^{4,6,7}	4,50 €
Bacardi- / Havanna-Cola ^{4,6,7}	4,50 €
Jim Beam-Cola ^{4,6,7}	4,50 €
Jack-Daniels-Cola ^{4,6,7}	4,50 €

Zusatzstoffe:

1= mit Konservierungsstoff, 2= mit Geschmacksverstärker, 3= mit Antioxidationsmittel, 4= mit Farbstoff, 5= mit Phosphat, 6= mit Süßungsmittel, 7= koffeinhaltig, 8= chininhaltig, 9=geschwärzt, 10=enthält Phenylalaninquelle

Enthält folgende Allergene:

A= glutenhaltiges Getreide (Weizen¹ , Roggen² , Gerste³ , Hafer⁴ , Dinkel⁵ , Kamut⁶ , Hybridstämme⁷)

B= Krebstiere

C= Eier

D= Fisch

E= Erdnüsse

F= Soja

G= Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

H= Schalenfrüchte (Mandel¹ , Haselnuss² , Walnuss³ , Cashew⁴ , Pecannuss⁵ , Paranuss⁶ , Pistazie⁷ , Macadamianuss⁸ und Queenslandnuss⁹)

I= Sellerie

J= Senf

K= Sesamsamen

L= Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l

M= Lupinen

N= Weichtiere