

Unsere regionalen Lieferanten und Geschäftspartner

Beef & Basics aus Jelmstorf	Rind- und Schweinefleisch
Fleischerei Hencke aus Bad Bevensen	Schweinefleisch
Landwirt K.-F. Koch aus Jelmstorf	Eier und Kartoffeln
Landwirt M. Gade aus Jelmstorf	Kartoffeln
Schlachterei Meyer aus Bispingen	Heidschnucke
Willi Schuback aus Uelzen	Obst und Gemüse
Ender Matjes aus Glückstadt	Matjes
Metro Uelzen	Gastronomiebedarf
Handelshof Lüneburg und Hamburg	Gastronomiebedarf
Eier- und Tiefkühlkost aus Uelzen	Pommes, Kroketten
EDEKA Meyer	Gemüse und Obst
Erich Rothe aus Lüneburg	Schweine- und Rindfleisch
NESTLÉ SCHÖLLER aus Uelzen	Eis und Backwaren
Jäger aus der Region Jelmstorf	Wildfleisch

Suppen

- Jelmstorfer Hochzeitssuppe** a,b,c,d,g € 4,90
Rinderbrühe mit Fleischklöße,
Gemüse und Eierstich
- Würzige Tomatensuppe** b € 4,20
mit Sahnehaube

Für unsere kleinen Gäste

(nur für Kinder bis 12 Jahre)

- Chicken Nuggets** (7 Stück) mit Pommes € 6,50
dazu Tomatenketchup und Mayonnaise a,b
- Kleines Schweineschnitzel** € 5,90
mit Bratkartoffeln oder Pommes
dazu Tomatenketchup und Mayonnaise
- Räuberteller** gratis
Teller mit Besteck, bei Mutti und Vati räubern

Unsere ländlich leckeren Klassiker

selbstgemachtes Jelmstorfer Sauerfleisch € 10,50
im WECK-Glas serviert,
dazu hausgemachte Remoulade
leckere Bratkartoffeln aus der Pfanne
a,c,d,1,2,5

Beef & Basics Currywurst € 9,90
vom Rind mit hausgemachter
Tomaten-Currysoße und Pommes
a, b, d, f, g, h,

gold-gelbes Bauernfrühstück € 9,50
Bratkartoffelomelett mit Schinkenwürfel
und geschlagenem Jelmstorfer Ei,
dazu Gewürzgurke und Salatgarnitur
a,b,c

zwei Edelrauch-Matjesfilets € 12,50
mit roten Zwiebeln
und knusprigen Bratkartoffeln
b,c,d,e

Großer Fitness-Salat € 12,50
mit Käsestreifen und Putenschnitzelstreifen
als Dressing mit Essig & Oel
oder **Jelmstorfer Dressing**
(Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d



Ländlich lecker Feines aus der Pfanne

- „Jelmstorfer Topf“** € 16,50
rosagebratene Schweinemedallions
dazu Bratkartoffeln aus der Jelmstorfer Knolle
knackiges Gemüse der Saison und Soße `Hollandaise´ a,b,c,g
- Schweineschnitzel** € 13,80
mit frischen Pilzen & Zwiebeln
dazu knusprige Bratkartoffeln oder Pommes
und kleiner Salatbeilage mit Jelmstorfer Dressing a,b,c
- Puten-Schlemmerschnitzel** € 14,50
mit frischen Pilzen & Zwiebeln,
mit Soße Hollandaise überbacken
leckere Bratkartoffeln oder Pommes a,b,c
- Heidschnucken-Knipp (400gr.)** € 17,50
Grützwurst von der Heidschnucke
mit Gewürzgurke und Apfelmus
sowie Bratkartoffeln aus der Pfanne
- rosageratenes Roastbeef vom Rind (kalt)** € 15,50
mit unserer selbstgemachten Remoulade
gold-gelb gebratene Bratkartoffeln
dazu eine Salatbeilage mit Jelmstorfer Dressing b,c

Lecker vegetarisches ...



Großer Salatteller

€ 8,50

mit Essig & Oel oder

Jelmstorfer Dressing

(Balsamico-Essig mit Honig-Senf-Olivenöl) d

Jelmstorfer Kartoffel-Pizza

b,c

€ 10,20

Kartoffeln mit Pilzen und Zwiebeln

frische Tomate und mit Käse überbacken

Und das Beste zum Schluss ...

Früchtebecher € 5,50
mit frischen Früchten
mit drei Kugeln Vanilleeis und Sahne
a,b,c,n

Jelmstorfer Schokotraum € 5,90
drei Kugeln Schokoladeneis mit Sahne
Eierlikör und Schoko-Raspeln
a,b,c,i,n



warme Getränke

Tasse Kaffee	€ 2,20
Pott Kaffee	€ 3,50
Latte Macchiato	€ 3,20
Cappuccino	€ 2,50
Café au lait	€ 3,20
Espresso	€ 2,00
Trinkschokolade	€ 2,00
Trinkschokolade mit Sahne	€ 2,50
Tasse Tee	€ 2,20
Kännchen Tee	€ 4,00
Rum Grog	€ 3,50
Glühwein (hausgemacht)	€ 3,50



Kuchen & Torte

In der Sommersaison von Ostern bis zum 03. Oktober bieten wir Ihnen jedes Wochenende und an allen Feiertagen unsere täglich wechselnden, selbstgebackenen Kuchen und Torten an.

Ab 14.00 Uhr können Sie Ihr leckeres Stück Blechkuchen, Fruchtschnitte oder Torte am Kuchentresen aussuchen.

Fragen Sie gerne unser freundliches Servicepersonal.

(Wir bitten um Verständnis,
dass kein Kuchenverkauf
vor 14.00 Uhr möglich ist)



kalte Getränke

Lüneburger Kronen Pils	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,60
Lüneburger Kronen Pils	0,4	<i>vom Fass</i>	€ 3,40
Bier alkoholfrei	0,33	<i>Flasche</i>	€ 2,70
Alsterwasser	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,60
Alsterwasser	0,4	<i>vom Fass</i>	€ 3,40
Duckstein	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,70
Paulaner Hefeweizen, <i>hell</i>	0,3	<i>vom Fass</i>	€ 2,60
Paulaner Hefeweizen, <i>hell</i>	0,5	<i>vom Fass</i>	€ 3,90
Paulaner Weizen, <i>alkoholfrei</i>	0,5	<i>Flasche</i>	€ 3,90



alkoholfreie Getränke

Malzbier	Fl. 0,33	€ 2,50
Fanta / Sprite / Mexxo Mix	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Coca Cola	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Cola Zero	0,2	€ 2,00
	0,4	€ 3,80
Mineralwasser	0,25	€ 2,00
Mineralwasser	0,50	€ 4,00
Mineralwasser <i>medium</i>	0,25	€ 2,00
Mineralwasser <i>medium</i>	0,50	€ 4,00
Mineralwasser still	0,25	€ 2,00
Apfelschorle	0,25	€ 2,20
Orangensaft	0,2	€ 2,00
Apfelsaft	0,2	€ 2,00
Bio-Zisch . Limonadenschorle		
Ginger Life	0,33 l Flasche	€ 2,90
Bitter Lemon	0,33 l Flasche	€ 2,90
Rhabarber	0,33 l Flasche	€ 2,90

Wein und Sekt

Rotwein Dornfelder, trocken	0,25 l	€ 4,50	
Rotwein Dornfelder, halbtrocken	0,25 l	€ 4,50	
Mosel	Ürziger	0,25 l	€ 4,50
Badenwein	Grauer Burgunder	0,25 l	€ 4,50
Weinschorle			€ 4,00
Sekt (Hausmarke)	Flasche		€ 14,50
Pikkolo			€ 4,50



Hochprozentiges



Korn	2 cl.	€ 1,50
Wacholder	2 cl.	€ 1,50
Mackenst. Waldmeister	2 cl.	€ 1,50
Mackenst. Sauer-Kirsch	2 cl.	€ 1,50
Malteser	2 cl.	€ 2,50
Jubi	2 cl.	€ 2,50
Weinbrand	2 cl.	€ 2,00
Obstler	2 cl.	€ 2,50
Jägermeister	2 cl.	€ 2,00
Underberg	2 cl.	€ 2,00
Kuemmerling	2 cl.	€ 2,00
Ouzo	2 cl.	€ 1,80
Helbing	2 cl.	€ 1,80
Ramazotti	2 cl.	€ 2,00
Sangrita (alkoholfrei)	2 cl.	€ 1,50

Kennzeichnung von Allergenen und Zusatzstoffen

- a Glutenhaltiges Getreide
 - b Milch & Laktose
 - c Eier
 - d Senf
 - e Fisch
 - f Soja
 - g Sellerie
 - h Schwefeldioxyd
 - i Schalenfrüchte
 - j Sesam
 - k Weichtiere
 - l Krebstiere
 - m Lupine
 - n Erdnüsse
-
- 1 mit Farbstoff
 - 2 mit Antioxydationsmittel
 - 3 mit Phosphat
 - 4 coffeinhaltig
 - 5 mit Süßungsmittel
 - 6 enthält eine Phenylalaninquelle

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können wir nicht ausschließen, dass sich Spuren einzelner Allergene in unseren Speisen befinden können.