

Auszug aus der Speisekarte

Vorweg

VEGETARISCH

Hausgebackenes Baguette⁹
mit Knoblauchdip^{1,4,12}
3,00 €

Kartoffelcremesuppe^{4,5,9,12}
mit Kochwurst-Scheiben^{5,12}
5,80 €

Ziegenkäse im Speckmantel^{1,2,4,5,11,12},
glaciert mit Schafflunder Honig
an Feldsalat mit Utspann-Dressing^{7,12}
und hausgebackenem Baguette⁹
7,40 €

Vegan

Nussbratlinge mit Friesenwallkräutern
und getrockneten Tomaten^{8,9,11,12}
auf Salatbett mit Utspann-Dressing^{7,12}
7,60 €

Kaltes Roastbeef
in der Senfkruste¹² gegart, dazu
hausgemachte Remouladensauce^{1,2,4,7,12},
Feldsalat und hausgebackenes Baguette⁹
7,90 €

Hausgeräucherte Schweinelendchen
mit Knoblauchdip^{1,4,12} an Salatbouquet
mit Utspann-Dressing^{7,12}
und hausgebackenem Baguette⁹
7,90 €

Fischsuppe „Utspann“^{2,3,5,7,11,12,14}
mit Pernod, Garnele^{2,3,4,7,9,14}
und Fischfilet-Streifen^{2,3,4,9,14}
7,50 €

Große Portion
Fischsuppe „Utspann“^{2,3,5,7,11,12,14}
mit hausgebackenem Baguette⁹
13,80 €

Veggie

Beilagen-Salat **Vegan**
mit hausgemachtem Kräuterdressing^{7,12}
3,80 €

Sellerieschnitzel^{1,4,5,9} mit Sauce
Hollandaise^{1,4,5,7,9}, dazu sautiertes
Gemüse^{4,7} und Röstkartoffeln⁴
12,80 €

VEGETARISCH

Nussbratlinge mit Friesenwallkräutern und
getrockneten Tomaten^{8,9,11,12},
Zwiebelsauce^{5,7,9}, sautiertem Gemüse⁷
und Kräuterkartoffeln **Vegan**
15,90 €

Kindesgerichte

1 Schnitzel^{1,4,9} mit Bratkartoffeln^{4,5,12}
7,50 €

Hähnchen-Knuspertaler^{1,4,9} mit Pommes
7,50 €

Paniertes Fischfilet^{1,2,4,9}
mit Buttermörchen⁴
und Handewitter Kartoffelpüree⁴
7,50 €

Vegan

1 Nussbratling mit Friesenwallkräutern und
getrockneten Tomaten^{8,9,11,12},
Zwiebelsauce^{5,7,9}, dazu sautiertes
Gemüse und Kräuterkartoffeln
7,50 €

Bunter Salat **Vegan**
mit hausgemachtem Kräuterdressing^{7,12},
frischen Früchten
und hausgebackenem Baguette⁹
8,60 €

...mit gebratenen Hähnchenbruststreifen^{4,9}
+ 1,80 €

Individuell

Tagesgericht:
Täglich, solange der Vorrat reicht 7,90 €

Kohlkarte

Grünkohl – der Winter-Klassiker:
Grünkohl ^{5,7,9,12} mit Schweinebacke ⁴,
Kassler ^{1,4,5,9,10,12}, Kochwurst ^{5,12},
Handewitter Bratkartoffeln ^{4,5,12} und einen
Schlag Senf ¹²
13,90 €

...auch zum „satt-essen“ für Zuhause
inklusive Verteiler
18,90 €



Gemischtes "Kohlcurry" mit
Kokosnussmilch ^{7,9} und Handewitter
Salzkartoffeln (leicht pikant)
11,80 €

Sautierte Weißkohl Pfanne ^{4,7}
mit gewürfelten Kassler ^{1,4,5,9,10,12},
Schweinebacke ⁴, Sahnesauce ^{4,7,9} und
Handewitter Salzkartoffeln ⁴
13,90 €

Geschmorte Entenbrust ^{4,5,7,9}
mit Grünkohl ^{5,7,9,12}, Schmorsauce ^{4,5,7,9}
und Kroketten ^{1,4,5,6,9}
18,90 €

Geschmorte Entenbrust ^{4,5,7,9}
mit Apfel-Rotkohl ^{7,9}, Schmorsauce ^{4,5,7,9}
und Kroketten ^{1,4,5,6,9}
18,90 €

Tranchen von der geschmorten
Gänsebrust ^{4,5,9} mit eigener Sauce ^{4,5,7,9},
knusprig gebröselten Rosenkohl ^{4,7,9} und
hausgemachten Servietten-Knödeln ^{1,4,9}
19,60 €

Hauptsächlich Fisch

Gedämpftes Lachsfilet ²
mit Brokkoliröschen ^{4,7} und Bandnudeln ⁹
in Sahnesauce ^{4,7,9}
17,80 €

Hausgeräucherte Forellenfilets ²
mit Rührei ^{1,4}, Rote-Bete-Feldsalat
mit Hausdressing ^{7,12}
und Handewitter Bratkartoffeln ^{4,5,12}
19,90 €

Utspann Pannfisch –
Verschiedene Fischfilets ^{2,4,9}
mit Dijon-Senfsauce ^{4,5,7,9,12},
Handewitter Salzkartoffeln ⁴
und Rote-Bete-Feldsalat
mit hausgemachtem Kräuterdressing ^{7,12}
16,90 €

Hauptsächlich Fleisch

Hähnchenbrust überbacken mit Käse ^{4,9},
dazu Sauce Hollandaise ^{1,4,5,7,9},
Brokkoliröschen ⁴ und Handewitter
Bratkartoffeln ^{5,7,12}
14,90 €

Die Utspann-Roulade:
Geschmorte Rinderroulade gefüllt mit
Champignons, Zwiebeln und Senf ^{4,5,7,9,12}
in eigener Sauce ^{4,5,7,9,12} mit Blumenkohl ^{4,7}
und Handewitter Salzkartoffeln ⁴
14,90 €

Schweineschnitzel ^{1,4,9} mit Champignons
in Weißweinsauce ^{4,7,9}
und Handewitter Bratkartoffeln ^{4,5,12}
16,90 €

Schweinefilet-Geschnetzeltes mit
Waldpilzen ^{4,7,9}, Bandnudeln ⁹
und Beilagen-Salat
mit hausgemachtem Dressing ^{7,12}
17,30 €

Roastbeef "kalt"
in der Utspann-Senfkruste ¹² gegart,
dazu Remouladensauce ^{1,2,4,7,12}
„nach altem Rezept“,
Handewitter Bratkartoffeln ^{4,5,12}
und Feldsalat mit Utspann-Dressing ^{7,12}
17,60 €

Klassiker

Handewitter Bauernomelette ^{1,4,5,12}
mit Papenschinken und Gewürzgurke ^{7,12}
10,90 €

Hausgemachtes Labskaus
mit Rollmops ^{2,7,12}, Spiegelei ^{1,4},
Rote-Bete-Feldsalat und Gewürzgurke ^{7,12}
15,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch ^{7,12}
mit hausgemachter Remoulade ^{1,2,4,7,12},
Rote-Bete-Feldsalat
mit hausgemachtem Kräuterdressing ^{7,12}
und Handewitter Bratkartoffeln ^{4,5,12}
15,90 €

Gebratene Rinderleber ^{4,9}
mit Zwiebel-Apfelspalten ^{4,7},
Kartoffelpüree ⁴ und Rote-Bete-Feldsalat
mit hausgemachtem Kräuterdressing ^{7,12}
16,90 €

Heimisches Rotwildgulasch ^{4,5,7,9}
mit getrockneten Pflaumen, Champignons
und Zwiebeln, dazu Bandnudeln ⁹
18,90 €

Hinterher

Schaffi: Der Likör mit der Wassermühle. -
"Einen Schaffi noch!"
5 Geschmacksrichtungen:
Maracuja, Pfefferminz, Kräuter,
Lakritz, Zitrone-Ingwer
2 cl Flasche je € 2,50

Das Beste zum Schluss

Kokosnuss - Pannacotta 
mit Zimt-Birnenkompott-Topping ^{7,9}
4,70 €

Gittis Gewürzkuchen ^{11,13} 
im Original Gugelhupf Weck Glas
mit Glühweinpflaumen ^{7,9}
6,90 €

Utspanns "Riesen-Rocher-Eiskugel" ^{1,4,9,11}
mit hausgemachter Karamellsauce ^{4,9}
7,90 €

Für Zuhause

Unser hausgemachtes Kräuterdressing ^{7,12}
vielseitig einsetzbar zu Rohkostsalat,
Tomate-Mozzarella, Räucherfisch,
Bratenaufschnitt, Roastbeef,
Kartoffelsalat, Nudelsalat, ...

In der unverkennbaren
200ml Bügelverschlussflasche
3,50 € (zzgl. Pfand 1,50 €)

An unseren Produkten sind Allergene
mit hochgestellten Zahlen gekennzeichnet
1 = Eier, 2 = Fisch, 3 = Krebstiere, 4 = Milch,
5 = Sellerie, 6 = Sesamsamen,
7 = Schwefeldioxid und Sulfite, 8 = Erdnüsse,
9 = Glutenhaltiges Getreide,
10 = Lupine, 11 = Schalenfrüchte, 12 = Senf,
13 = Sojabohnen, 14 = Weichtiere.