

## Aperitifs

Sekt „Hausmarke“		
Sekt mit einem Schuss...	Bio Rhabarbersaft	3,90
	Holunderblütensirup	3,90
	Creme de Cassis	3,90
Sherry (dry, medium, cream)		3,50
Martini dry		3,50
Aperol Spritz 0,2		7,50
Hugo 0,2		7,50
Lillet Wild Berry 0,2		7,50
Lillet Rouge 0,2		7,50
Limoncello Spritz 0,2		7,50
Green Spritz 0,2		7,50
Campari Orange 0,2		7,50

## Drivers Aperitif

Sekt - alkoholfrei – 0,1		3,50
Virgin Wildberry 0,3		6,50
Virgin Hugo 0,3		6,50
Virgin Aperol 0,3		6,50
Virgin Limoncello Spritz 0,3		6,50

## Hausgemachte Limos auf Eis

Cranbeery – Rosmarin		4,50
Holunder – Minze		4,50

## Vorspeisen

Zweierlei Crostini Tomate – Basilikum & Thunfisch – Kaperntunke	8,90
Marinierte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse karamellisierte Nüsse   Birnenspalten   Himbeerdressing	12,90
Pastrami - hausgeräucherte Scheiben von der Rinderbrust aus unserem BBQ Smoker marinierte Wildkräuter   Preiselbeer – Relish	14,00
Spalten von der Avocado mit Salat Sauce Vinaigrette und gerösteten Chorizowürfeln	10,90
Rindercarpaccio Rucola   gerösteten Pinienkernen   grober Parmesan	13,90

## Suppen

Spargelcremesuppe mit bunter Kresse und Côtuns	7,90
Bärlauchcremesuppe mit Lachsstreifen	7,90
„Schaumburger Hochzeitssuppe“ mit Eierstich, Markklößchen und Gemüsestreifen	7,90

## Spargelzeit

1 Portion Stangenspargel (1 Pfund ungeschält)  
mit neuen Kartoffeln | Sauce Hollandaise 19,50

dazu:

Schweineschnitzel	8,50
Rauschinken	6,20
Rumpsteak	16,90
Lachssteak	10,50

## Unsere Gästeliebliche

Knuspriges Schnitzel „Jäger Art“  
mit Pilzrahmsauce | Kroketten 19,90

Grillteller „Bad Minden“  
Medaillons vom Rind, Schwein und Geflügel, Grillwürstchen  
Grüne Bohnen | Grilltomate | Bratkartoffeln | Kräuterbutter 24,90

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb  
Bratkartoffeln | kleiner Salat 24,90

# Hauptgerichte

Spinat – Ricottabällchen auf herzhaftem Tomatensugo Parmesan	16,90
Hausgemachte Trüffelravioli I Trüffelsauce Parmesan I Kirschtomaten I geröstete Pinienkerne I Rucola	18,90
Gnocchi mit gegrilltem, grünen Spargel in Bärlauchsauce mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	19,90
Seezungen-Filets an einer Orangen – Basilikumsauce Blattspinat I Tagliatelle	23,90
Gebratene Scampi auf Bandnudeln mit Kräutersauce	21,90
Hähnchen – Picatta Mediterranes Schnitzel im Ei – Parmesanmantel mit herzhaftem Tomatensugo, mediterranem Schwenkgemüse und Bärlauch – Gnocchi	19,50
Maispouardenbrust gefüllt mit Frischkäse, mit gegrilltem grünen Spargel und Tagliatelle	21,90
Tagliata di Manza Entrecote (180g) frisch gebraten, in dünne Scheiben gelegt auf Rucola, mit Pinienkernen, Kirschtomaten und grobem Parmesan	23,90
Lammrückenfilet mit Kräuterbutter auf mediterranem Schwenkgemüse und Röstkartoffeln	29,90

# Steakkarte

Zu allen Steaks reichen wir unsere hausgemachte Kräuterbutter und einen kleinen Salatteller

Das kleine Rumpsteak vom Black Angus Beef 180 g	23,90
Das große Rumpsteak Vom Black Angus Rind 250 g	29,00
Schweinerückensteak 200 g	14,50
Kalbssteak 180 g	19,85
Lammrückenfilet 220 g	25,90

## Beilagen dazu:

Belgische Fritten	3,90
Bratkartoffeln	4,30
Grüne Bohnen mit Speck	4,30
Mediterranes Grillgemüse	4,40
Pfefferrahmsauce	3,50
BBQ Sauce	2,90
Knoblauchbrot	2,80

# Burger

## Bad Minden Burger

180 g argentinisches „Angus Beef“

Schmelzkäse | Tomate | Gurke | Zwiebeln

und unsere „Smoked BBQ Salsa“ – nach geheimer Rezeptur 15,90

+ belgische Fritten rot/weiß 3,90

## „Cheese Burger“

180 g argentinisches „Angus Beef“

doppelter Schmelzkäse | pikante Cheese-Salsa | Tomate |

Jalapenos | Röstzwiebeln

15,90

+ belgische Fritten rot/weiß 3,90

## „Veggie Burger“

Green Patty | Tomatensalsa | Grillgemüse |

Gratinierter Fetakäse und Pesto

15,90

+ belgische Fritten rot/weiß 3,90

# Salat

Großer, gemischter Salat mit unserem Hausdressing | Gurke, Paprika  
in den folgenden Variationen

Gebratene Hähnchenbruststreifen | Parmesan 14,90

Gebratene Streifen vom Black-Angus Rind | Parmesan 18,90

10 Stck. Gebratene Scampis in Knoblauchöl 19,90

Falafelbällchen 14,90

# Kindergerichte

Hähnchennuggets mit Pommes frites rot / weiß	8,90
Kleines Schnitzel mit Pommes frites rot / weiß	9,90
Nudeln mit Tomatensauce	7,90

# Dessert

Marineirte Erdbeeren mit Bourbon – Vanilleeis	6,90
Sorbet – hausgemachtes Eis auf Fruchtbasis mit Winzer Sekt <sup>l</sup> aufgegossen (bitte fragen Sie nach unseren aktuellen Sorten)	7,50
Zweierlei Profiteroles Halbgefrorene Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse auf Beerensauce	8,50
Buttermilch Panna Cotta mit Erdbeerragout und Minzpesto	8,90
Rhabarbergrütze mit Bourbon – Vanilleeis	7,50

## Biere

Barre Pils 0,25 l	3,20
Barre Pils 0,4 l	4,20
Roter Baron 0,25 l	3,50
Roter Baron 0,4 l	4,50
Schneider Hefeweizen 0,5 l	5,20
Alsterwasser 0,25 l	3,20
Alsterwasser 0,4 l	4,20
Barre Naturtrüb, alkoholfrei 0,33 l	3,60
Weizenbier alkoholfrei l 0,5 Ltr.	5,00
Alkoholfreies Bier   0,33 l Jever Fun	3,60

## Wein (offener Ausschank)

	10 cl	20 cl	25 cl
2022 Grauburgunder   Meiser   Rheinhessen	3,20	6,00	7,20
2021 Riesling   Jakob Jung   Rheingau	3,50	6,50	6,80
2021 Sauvignon Blanc   Schloss Ortenberg   Baden	3,40	6,40	7,60
2021   Rosado, Castilla Leon, Spanien	3,20	6,00	7,20
2021   Merlot Colli Euganei DOC Italien,	3,20	6,00	7,20

## Alkoholfreie Getränke

Fritz Cola / light 0,2	3,30
Orangina Limonade 0,2	2,80
Spezi 0,2 l	3,10
Apfelschorle   0,2 l	3,20
Apfelschorle   0,4 l	4,80
Goldberg Tonic Water/Bitter Lemon   0,2 l	3,20
Carolinen Mineralwasser   still oder prickelnd   0,25	3,20
Carolinen Mineralwasser   still oder prickelnd   0,75 l	6,90



## Heißgetränke

Café Creme	3,20
Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,90
Ristretto	2,60
Cappuccino	3,80
Milchkaffee	3,80
Latte Macchiato	3,90
Heiße Schokolade (hell und dunkel)	3,80
Tee (verschiedene Sorten) Glas	3,00

## Obstbrände

### **von der Feinbrennerei Prinz aus Österreich 2 cl**

„Hausschnaps“	3,50
Alte Marille	4,50
Alte Williams Birne	4,50
Alte Himbeere	4,50
Alte Zwetschge	4,50
Alte Haselnuss	4,50

## Grappa & Aquavit 2 cl

Scavi & Ray	3,90
Nonino Grappa Il Merlot	4,50
Nonino Grappa Barrique	4,50
Linie Aquavit	4,50
Jubiläums Aquavit	4,50
Malteser Aquavit	3,50

## Kräuterbitter / Likör & Schnäpse

Jägermeister	2cl	2,90
Ramazotti	4cl	4,50
Baileys	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Hiller Moorbrand	2 cl	3,00
Meyer´s Bitter	2 cl	3,50