

### Unsere Klassiker

**Wiener Schnitzel** 24,00 €  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

**Der KOKENKRUG Burger** 15,50 €  
200 gr. Rindfleischpatty im Brioche-Brötchen  
mit 7-Kräuter-Chimichurri-Mayonnaise, Zwiebelmarmelade, Salat und Baconchips,  
dazu Steakhouse Pommes

**Der Veggie Burger** 15,50 €  
Patty aus Sonnenblumenkern-Proteinen, Rote-Bete mit 7-Kräuter-Chimichurri,  
Zwiebelmarmelade und Salat, dazu Steakhouse Pommes

#### Variieren Sie Ihren Burger

- als Cheeseburger + 1,50 €  
- als Blue Cheese Burger + 1,50 €  
- als Chili Cheeseburger + 2,50 €

**Currywurst** 11,80 €  
mit hausgemachter Currysauce, Zitronen-Petersilien-Salsa,  
Steakhouse Pommes, Salat und 3erlei Curry Pulver

**Flammkuchen nach Elsässer Art** 10,50 €  
Sauerrahm, Speck und Zwiebeln

### Dessert

**Norddeutsch interpretierter Erdbeer-Joghurt** 11,00 €  
Erdbeeren / Schafsjoghurt-Parfait / Maibowlen-Sud

**Buttermilcheis** 10,50 €  
Holunderblüte / Haferkuchen

### Vorab

**Knollenziest** 15,90 €  
Macadamianussmilch / Champignons

**Sahrlhusener Bachsaibling** 16,50 €  
Rhabarber / Vogelmiere / Frischkäse

**Rosa eingesetzter Tafelspitz von der Niedersächsischen Färs** 16,50 €  
Grüner & weißer Sellerie / Senfgurkencreme

### Dazwischen

**Bärlauchsuppe** 9,50 €  
Gepickeltes grüne-Tomaten-Relish

**Rotgarnelen-Gyoza** 12,50 €  
Tomaten-Soya-Sud / Koji / Frühlingszwiebel

### Blattgrünes

**Caesar Salad** 17,00 €  
gegrillter Maispoularde / gekochtes Ei / Kirschtomaten / Croûtons / Parmesan

**Spargelsalat** 15,50 €  
Erdbeeren / Wildkräuter / Waldmeistervinaigrette

### Hauptgänge

#### Aus dem Meer

**Isländischer Lachs** 25,50 €  
Buttermilch-Dashi / Mairübchen / Brandade / Zitronenverbene

**Steinbutt aus der Nordsee** 37,90 €  
Spargel vom „Spargelhof Heuer“ / Miso-Hollandaise / Bärlauchpüree

#### Vom Land

**Maibockkrücken** 36,90 €  
Morchel / „französische Erbsen“ / gebrannter Rahm

**Färsen-Entrecote auf zwei Arten** 34,50 €  
vom Perlhuhn, Emmerkorn – Heublumen - Käse - Risotto,  
Gebrannter Lauch und Salzteig Wirsing

**Ochsenbacke Gulaschstyle „Szegediner 2.0“** 25,00 €  
Spitzpaprika-Brühe / Sauerrahm-Knöpfe / Sauerkraut

#### Vom Feld

**„Französische Erbsen“** 21,90 €  
Geschmorter Kopfsalat / Morchel / Estragon

**Bärlauch-Tagliatelle** 20,50 €  
Bärlauchpesto / Spargel / Kirschtomaten

## **Menü 1**

*„vom Land und vom Feld“*

Rosa eingesetzter Tafelspitz von der Niedersächsischen Färsse  
Grüner und weißer Sellerie / Senfgurkencreme

\*\*\*

Maibockrücken  
Morchel / „französische Erbsen“ / gebrannter Rahm

\*\*\*

Norddeutsch interpretierter Erdbeer-Joghurt  
Erdbeeren / Schafsjoghurt-Parfait / Maibowlen-Sud

61,00 € pro Person

Gern können Sie auf ein  
4-Gang-Menü mit einer unserer Suppen erweitern  
(+ 8,00 €).

## Menü 2

*„von der Küste und aus dem Fluss“*

Sahrlhusener Bachsaibling  
Rhabarber / Vogelmiere / Frischkäse

\*\*\*

Steinbutt aus der Nordsee  
Spargel vom „Spargelhof Heuer“ / Miso-Hollandaise / Bärlauchpüree

\*\*\*

Buttermilcheis  
Holunderblüte / Haferkuchen

53,00 € pro Person

Gern können Sie auf ein  
4-Gang-Menü mit einer unserer Suppen erweitern  
(+ 8,00 €).

**Menü 3**

„Einklang“

Knollenziest

Macadamianusmilch / Champignons

\*\*\*

„Französische Erbsen“

Geschmorter Kopfsalat / Morchel / Estragon

\*\*\*

Norddeutsch interpretierter Erdbeer-Joghurt

Erdbeeren / Schafsjoghurt-Parfait / Maibowlen-Sud

*oder*

Buttermilcheis

Holunderblüte / Haferkuchen

42,00 € pro Person

Gern können Sie auf ein

4-Gang-Menü mit einer unserer Suppen erweitern

(+ 8,00 €).