

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

Unsere Gästeliebliche

Knuspiges 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 Trüffelsauce Parmesan Kirschtomaten geröstete Pinienkerne Rucola	18,90
Gnocchi mit gegrilltem, grünen Spargel in Bärlauchsauce mit Kirschtomaten, Rucola und Parmesan	19,90
Seezungen-Filets an einer Orangen – Basilikumsauce Blattspinat Tagliatelle	23,90
Gebratene Scampi auf Bandnudeln mit Kräutersauce	21,90

Hähnchen – Picatta	
Mediterranes Schnitzel im Ei – Parmesanmantel mit herzhaftem Tomatensugo, mediterranem Schwengelgemüse und Bärlauch – Gnocchi	19,50
Maispoulardenbrust 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

Kindergерichte

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

Dessert

Sorbet – hausgemachtes Eis auf Fruchtbasis mit Winzer Sekt ^l 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 Beerenragout 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 l Meiser l Rheinhessen	3,20	6,00	7,20
2021 Riesling l Jakob Jung l Rheingau	3,50	6,50	6,80
2021 Sauvignon Blanc l Schloss Ortenberg l Baden	3,40	6,40	7,60
2021 l Rosado, Castilla Leon, Spanien	3,20	6,00	7,20
2021 l 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