

Klindworths

Vorwech...

Sauensieker Hochzeitssuppe 6.50

Eine kräftige Rinderbrühe, die noch jeden wieder aufgepöppelt hat, gekocht nach einem alten Familienrezept mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten und Spargelstückchen

Sauensieker Braustange, 8.50

also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

Salathaufen 11.00

mit gerösteten Kernen, Sauensieker Braustange (unserem Treberbrot) und Bier-Senf- oder unserem Himbeerdressing

Oben auf noch was bei?

Gegrillte Putenbruststreifen + 5.00

Gold-gelb gebackener Camembert + 4.00

und wohligh herb schmeckende Wildpreiselbeeren

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER

...die mögen wir auch!

Hausgemachte Käse-Spätzle 11.90

zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine mit Himbeerdressing

„Parmesan“-Pommes 7.50

Hausgemachte Pommes frites mit Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

„Parmesan“-Pulled-Pork-Pommes 14.50

Hausgemachte Pommes frites mit Pulled Pork oben drauf und Grana Padano überbacken, dazu zwei verschiedene Dips

Dazu passt perfekt:

Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 4.50

Das WOCHENPROGRAMM*

*AUSSER AN FEIERTAGEN

Currywurst Suus un Bruus MI 12.50

Ihr könnt wählen: **240 g Currywurst** oder **240 g Currybratwurst** oder **180 g Wildschweinbratwurst**

mit unserer Currywurst-„Suus un Bruus“-Spezial-Soße und Pommes frites. Dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!

Schnitzel XXL DO 19.50

Ein „über den Tellerrand lappendes“ Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites und/oder Grünzeug mit Himbeerdressing

Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es 5 leckere Soßen:

Arrabbiata-Soße (scharf!), je +2.80

Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsoße,

Jägersoße oder **Zigeunersoße**

Schweinerippe (Spareribs) FR 21.80

Gegrillt und vorher mit unserem Landbier mariniert und mit Honig glasiert! Dazu Knobi- und Salsa-Dip und unsere Braustange (Treberbrot)!

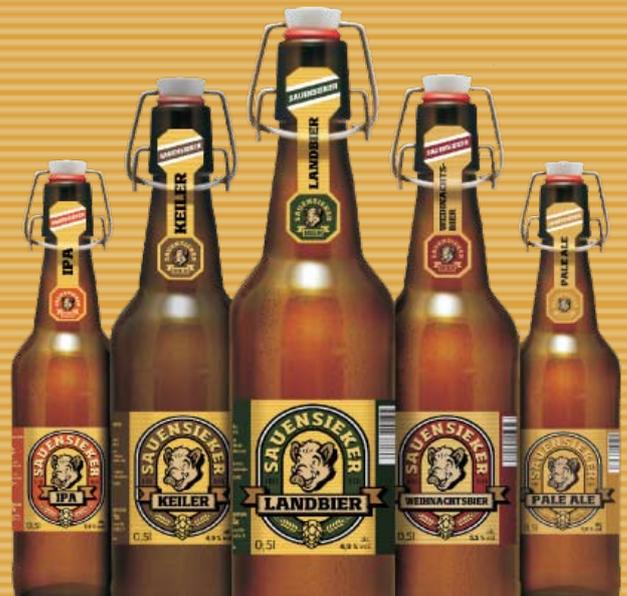
Der Küchenchef empfiehlt dringend **vorzubestellen...**!

Klindworths Sonntagsbraten SO 16.90

Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!

Am besten für die ganze Familie rechtzeitig **vorbestellen!**

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln
4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß



„`n büschen ITALIENISCH“

Tomatencremesuppe	6.50
mit getrockneten Tomaten, Croutons, Schmand und Parmesanchip	
Salathaufen „Santa Mozzarella“	12.50
mit Rucola, Baby Leaf Salat, Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln, Vinaigrette, Crema di Balsamico und Treberbrot	
Der „Italian Stallion“- Burger	16.00
Holzofen-Brioche-Brötchen mit Rindfleisch, Büffelmozzarella, Parmesanchip, getrockneten Tomaten, Tomaten-Kräuter-Mayonnaise, Crema di Balsamico und Rucola	
Putenschnitzel „`n büschen italienisch“	19.50
Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Parmesanschnitzel und einem Haufen Grünzeug	

UNSERE BURGER

Holzofen-XL-Burger^{1,2} 10.00
Ein richtig großer Burger mit leckerem Schweinefleisch (230 g) mit Käse, Speck, Tomate und Gurke

Großer Kahuna-Burger^{1,2} 10.50
Unser XL-Burger mit leckerem Schweinefleisch, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, frischer Ananas, Gouda-Käse und Spezialsöße

Klindworths Pulled Pork^{1,2} 10.50
Gezupfter Schweinenacken aus unserem Smoker im Holzofen-XL-Brötchen mit Coleslaw, Heidelbeer-Ingwer-Barbecue-Soße (scharf!) und Sauerrahm-Dip

Klindworths Veggie-Burger 10.50
Wir können auch anders...: hausgemachter Schwarze-Bohnen-Quinoa-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola und Tomate

Kommt da oben auf noch was bei?

Hausgemachte frische Pommes frites	+ 4.50
aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf	
Süßkartoffel-Pommes	+ 4.50
Pommes frites	+ 3.50
Coleslaw — Natürlich hausgemacht! —	+ 4.50
Grünzeug mit Himbeerdressing	+ 4.50
Rindfleisch statt Schwein	+ 5.50

LANDBIER-APEROL

APEROL, SAUENSIEKER LANDBIER
UND GINGER ALE

7.50

Keine Lust ZUM ANGELN?

Gegrilltes Zanderfilet 21.00
mit Karotten-Steckrüben Gemüse und Kartoffelpüree

ECHTEN Schwienkrom

Jäger-Meister-Schnitzel 19.50
Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle

Schweineschnitzel "Wiener Art"⁸ 19.50
mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug mit Himbeerdressing

Bratkartoffelverhältnis

Hausgemachte Sülze^{1,4} 13.90
mit unseren Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensoße

Bauernfrühstück 13.50
Bratkartoffeln, Rührei, gewürfelter Katenschinken und Gewürzgurke

Grützwurst⁴ 13.90
— von der Hausschlachtereie Viebrock in Brauel —
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Filetteller 21.00
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller mit Himbeerdressing, dazu natürlich Bratkartoffeln

TOTAL WILD!

Wildschweinbraten 26.80
aus der Region mit Waldpilzrahmsöße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle

Hirschedelgulasch 21.00
in Honigkuchensöße mit Apfelrotkohl, hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

SAUENSIEKER

BIER

Nicht ganz geschafft?

Gerne packen wir den Rest zum Mitnehmen für 0,50 € ein.