



So schmeckt der Sommer....

Tomaten-Brotsalat & Buratta mit Basilikumpesto  
geröstetes Tigerbaguette mit etwas Knoblauch  
rote Zwiebeln und bunte Kirschtomaten vom Hof Helms, Lohmühle  
mariniert mit feinem Balsamico-Essig, Olivenöl & Albaöl  
18,50 €

Sommer-Bowle  
mit Quinoa, Gemüse der Saison kalt und warm zubereitet  
gebackenen Kichererbsen, Beerenfrüchte  
Blattspinat und Avocado, Kirschtomaten, Süßkartoffel-Pommes  
Onsen-Ei und zweierlei Hummus  
19,50 €

Wildkräutersalat mit Waldhonig-Oliven-Vinaigrette  
aus dem Indischem Waffelbrot mit Walnuss-Krokant  
Pfefferlinge mit Speck und Zwiebeln, Knoblauch und Kräutern gebraten  
Tigerbaguette von der Bäckerei Jochen Meyer  
17,50 €

Der Amtshaus Burger  
bester Rindfleisch-Patty 200 gr. Rohgewicht vom Angus-Rind  
mit geschmorten Zwiebeln, Tomate  
kross gebackenen Speckstreifen, Rucola und unser Spezial-Burger Sauce in  
einem von der Bäckerei Jochen Meyer-Buns mit Sesam  
Pommes frites  
21,50 €

Pasta und Pfefferlinge  
Handgemachte Bandnudeln mit gebratenen Pfefferlingen  
Sonnentrockneten Tomaten und Basilikumpesto  
Rucola und Parmesankäse, Trüffelöl  
21,50 €



#### Matjes-Time

3 Stk. Emdener Aal-Rauch-Matjesfilet „Klassik“  
Serviert mit einer Klassischen Hausfrauensauce  
dazu Bratkartoffeln  
18,50 €

3 Stk. Emdener Aal-Rauch-Matjesfilet „Exotisch“  
„Exotisch a la Amtshaus“  
dazu Ananas-Relish mit etwas Chili  
und Cocos-Risotto  
18,50 €

3 Stk. Emdener Aal-Rauch-Matjesfilet „Deftig“  
dazu reichen wir Speckstippe und grüne Bohnen  
dazu reichen wir Pellkartoffeln  
18,50 €

#### Radler-Hit

Knipp von der Fleischerei Clemens Thale  
Kross in Scheiben gebraten mit weichem Kern  
dazu reichen wir Bratkartoffeln  
Gewürz- und Senfgurke  
16,50 €

1 Stk. Schweineschnitzel in Panko gebacken aus dem Rücken geschnitten  
mit einer Pilzrahmsauce, Gurkensalat  
Pommes-frites oder Bratkartoffeln  
15,50 €

#### Amtshaus-Salat

Großer Salat, mit Frucht, Rohkost und Blattsalaten, Sprossen und Sesam  
mit unseren Hausdressing  
gebratenen Rechterfelder Champignons und Putenbruststreifen  
Baguette von der Bäckerei Jochen Meyer  
16,50 €



2 Schweinefiletmedaillons mit Pfifferlingen  
in Kräuterrahmsauce mit Speck und Zwiebeln, Knoblauch  
dazu reichen wir Bratkartoffeln  
24,50 €

230 gr. Rumpsteak vom Angus-Rind aus dem Souvide 55 ° Grad  
vollendet in der Pfanne  
Natur gebratenen Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln, Kräutern  
und etwas Knoblauch  
Bratkartoffeln  
34,50 €

Zanderfilet auf der Haut gebraten mit einer Weißweinbuttersauce  
Blattspinat und Petersilienkartoffeln  
24,50 €

Forelle aus dem Fischteich  
Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter  
Blattsalate mit Zitronen-Sahne-Dressing  
Petersilienkartoffeln  
21,50 €

Das Beste vom Calvados Hähnchen  
Brust und Keule aus dem Sousvide gegart, vollendet im Ofen mit einer Sauce  
aus 16 Komponenten, ergibt unsere Calvados-Sauce serviert mit gebackenen  
in Honig und Sweet-Hot-Chili-Sauce Kartoffelspalten  
26,50 €

Vanilleeis mit Erdbeeren  
Sahnetupfen und Minze  
8,50 €

Pannacotta mit Himbeermark aus Glas  
6,50 €