



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 €