

KARTE

-Alle Gerichte auch zum Abholen nach Vorbestellung, jeweils 2 EURO günstiger

Klein/als Hauptgang Portion

VORSPEISEN

- Rucola und Kopfsalat aus Emtinghausen mit Pfifferlingen, Parmesanchips, Oliven hausgemachtem Speck und „Spider-Steak“ vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Schwein 10,00/15,00
- Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken mit Weißer Tomatenmousse und –sauce, Mozzarellasauce und kleinem Salat von Brotchips und Kirschtomaten mit gelbem Tomatengelee 13,00/17,50

SUPPE

- Consommé vom Oterser Maibock „à la Lady Curzon“– mit Shiitake, Pfifferlingen, Eiernudeln, Erbsen und Currysahne 7,00/9,50

ZWISCHENGERICHTE

- Lauwarmer „Nudelsalat“ mit Königskrabbenfleisch, zarten Calamaretti, Erbsen, kandierten Oliven und hausgemachtem Verdener Speck 14,00/19,00
- Eierbandnudeln mit Bayrischen Pfifferlingen in Rahm, Kresse, Basilikum, Rucola und Schnittlauch 12,50/16,00

HAUPTGERICHTE

- Steinköhlerfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Cidresud, Pimenton-Würfelpotato und mariniertes Wassermelone 18,00/28,00
- Ausgelöste, Schwartefreie Haxe vom Bötterser Freilandsschwein mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Senfpüree, Paprikasaft, eingelegter Senfsaat, Kartoffelchips, Kümmeljus und Röstzwiebeln 23,00
- Cuxhavener Färsen-Entrecôte mit Grüner Pfeffer- und Café de Paris-Sauce, Mozzarella „in Carozza“ gebacken und kleinem Gemüse von Pfifferlingen, Bio-Bohnen und hausgemachtem Verdener Speck 37,00
- Vegetarisch: geeiste Suppe vom Warper Büffelmozzarella mit Gemüse im toscanischen Backteig, Tomaten-Caipirinha, Tomatengelee und Pesto 17,00/23,50
- Vegan: Lauwarmer Salat von Hartweizengrieß-Farfalle mit Weißen Bohnen, Kirschtomaten, knusprigen Kartoffeln, Avocado, Kapern, Oliven und Pinien-Bröseln 14,00/18,00

KÄSE

- Kleiner Käseteller
Ziegen-Camenbert, Asche-Pyramide und Ziegenrolle von der Ziegerei in Asendorf; Hartkäse, Tomaten-Feta und Büffelmozzarella von Mia Fiedlers Büffelhof in Warpe; dazu Ciabatta, Grissini, Senfrüchte und Oliven 12,50

DESSERT

- Friskäseparfait mit Frau Meyers Oberneuländer Lindenblütenhonig, gefriergetrockneten Früchten, Blaubeeren und Karottenkuchen-Ecken 8,50
- Sangria mit Beeren, Wild-Pfirsich, Melone, Weißem Schokoladenparfait und Spätburgunder-Butter-Eiscreme 8,50

MENÜ

Rucola und Kopfsalat aus Emtinghausen mit Pfifferlingen, Parmesanchips, Oliven, hausgemachtem Speck und „Spider-Steak“ vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Schwein
ODER

Büffelmozzarella „in Carozza“ gebacken mit Weißer Tomatenmousse und –sauce, Mozzarellasauce und kleinem Salat von Brotchips und Kirschtomaten mit gelbem Tomatengelee
*

Consommé vom Oterser Maibock „à la Lady Curzon“ – mit Shiitake, Pfifferlingen, Eiernudeln, Erbsen und Currysahne
*

Lauwarmer „Nudelsalat“ mit Königskrabbenfleisch, zarten Calamaretti, Erbsen, kandierten Oliven und hausgemachtem Verdener Speck
ODER

Eierbandnudeln mit Bayrischen Pfifferlingen in Rahm, Kresse, Basilikum, Rucola und Schnittlauch
*

Steinköhlerfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Cidresud, Pimenton-Würfelkartoffel und mariniertes Wassermelone
ODER

Ausgelöste, Schwartefreie Haxe vom Bötterser Freilandschwein mit Rahmsauerkraut, Kartoffel-Senfpuée, Paprikasaft, eingelegter Senfsaat, Kartoffelchips, Kümmeljus und Röstzwiebeln
ODER

Vegetarisch: geeiste Suppe vom Warper Büffelmozzarella mit Gemüse im toscanischen Backteig, Tomaten-Caipirinha, Tomatengelee und Pesto
ODER

Vegan: Lauwarmer Salat von Hartweizengrieß-Farfalle mit Weißen Bohnen, Kirschtomaten, knusprigen Kartoffeln, Avocado, Kapern, Oliven und Pinien-Bröseln
*

Kleiner Käseteller

Ziegen-Camenbert, Asche-Pyramide und Ziegenrolle von der Ziegerei in Asendorf; Hartkäse, Tomaten-Feta und Büffelmozzarella von Mia Fiedlers Büffelhof in Warpe; dazu Ciabatta, Grissini, Senfrüchte und Oliven
ODER

Frischkäseparfait mit Frau Meyers **Oberneuländer** Lindenblütenhonig, gefriergetrockneten Früchten, Blaubeeren und Karottenkuchen-Ecken
ODER

Sangria mit Beeren, Wild-Pfirsich, Melone, Weißem Schokoladenparfait und Spätburgunder-Butter-Eiscreme

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 36.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 47.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 66.-

- Alle Preise in EURO -

**Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben:
Viele unserer Gerichte enthalten Allergene wie Sellerie, Nüsse etc.
Bitte sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiter an, gerne beraten wir Sie.**

Ein Experiment

Hier haben wir Rindfleisch gefunden, das man wirklich guten Gewissens genießen und feiern kann. Leider hat es einen hohen Preis, der aber völlig angemessen ist, wenn man sich die unten beschriebenen Umstände durchliest.

Doch so sollte es sein: statt sieben Tage Billigfleisch (unbekannter Herkunft) auf dem Teller lieber einmal Würdigung und Wertschätzung eines großartigen, natürlichem Produktes – aus der Region.

Das Experiment ist: gibt es in Verden einen Markt für diese Qualität?

Übrigens: Mein Beitrag am Respekt vor diesem Fleisch ist, ich werde es für niemanden DURCH braten, maximal medium. Wenn Sie schwanger sind oder es vielleicht nur „well done“ mögen, bitte wählen Sie heute etwas anderes, lieben Dank für Ihr Verständnis.

Ihr Wolfgang Pade

Hof Cordes

Jens Cordes betreibt in Stuckenbostel in 4. Generation einen Bio-Betrieb nach strengen Demeter-Richtlinien. Es werden ausschließlich reinrassige Fleischrinder der Rassen Limousin und Angus gehalten, da sie ein aromatisches und gut marmoriertes Fleisch hervorbringen. Die Rinder leben vom späten Frühjahr bis zum späten Herbst auf den hofeigenen Weiden und können dort Sonne, Wind und Wetter in vollen Zügen genießen und ihr natürliches Verhalten voll entfalten. Im Winter sind dann alle Rinder in einem Laufstall zu Hause, der ausschließlich mit Stroh und Dinkelpellets eingestreut wird. Die Lebensumgebung und die vielfältige Bewegung fördern die optimale Gesundheit der Tiere. Antibiotika werden im Betrieb nur im absoluten Notfall eingesetzt und über 99% aller Rinder wurden damit nie behandelt. Nur durch und durch gesunde Tiere liefern beste Qualität.

Das Futter wird ausschließlich im eigenen Betrieb hofnah erzeugt. Die Tiere bekommen nur frisches Gras, kräuterreiches Heu, Heulage und trockene Grassilagen. Auf den Einsatz von Kraftfutter, Getreide und Mais wird bewusst verzichtet, da diese Futtermittel nicht wiederkäuer- und wesensgerecht sind. Dabei wird in Kauf genommen, dass die Rinder langsam wachsen und nicht die maximale Tageszunahme angestrebt wird. Die Schlachtung erfolgt 1 km vom Hof entfernt.

Der Demeterbetrieb Cordes ist auch Demonstrationsbetrieb ökologischer Landbau und Sie können bei einem Besuch vor Ort dem Betriebsleiter über die Schulter schauen, Rinder auf der Weide erleben und herausfinden, wie transparent und nachhaltig moderne Landwirtschaft in unserer Region sein kann.

Mehr Informationen unter weiderinder-stuckenborstel.de

Unsere Produzenten und Lieferanten

Eier, Weidegockel, Freilandschweine Klangenshof, Bötersen	35 km
Ziegenkäse Die Ziegerei, Asendorf	30 km
Bio Demeter Rind Hof Cordes, Stuckenbostel	35 km
Büffelmozzarella Mia Fiedler, Warpe	35 km
Zicklein Zickenpeter, Rodersdorf	200 km
Kartoffeln Engelke, Hoyerhagen	20 km
Spargel Alhusen, Hassel	17 km
Honig Meyer, Oberneuland	34 km
Kaffee Diers Kaffee, Verden	0,4 km
Milchprodukte Dehlwes, Bremen	45 km
Apfelsaft Mosterei Groß Sehlingen	16 km
Bier Verdener Craft Beer	0,3 km
Forellen, Kalb und demnächst Geflügel Daniel Bischoff Visselhövede	24 km
Frische Eierbandnudeln Il Materello, Hildesheim	130 km
Waller, Ahrenhost	75 km
Öle, Olivenöl Wesermühle, Thedinghausen	17 km
Senf Pauli Senf, Hamburg Sankt Pauli	120 km
Kürbisblüten Clüver, Völkersen	10 km
Wild ausschließlich aus heimischer Jagt	3-40 km
Kräuter und Blüten aus unseren Gärten	0-1 km
Gemüse, Salate Schumacher, Emtinghausen	22 km

Die „großen“ Ergänzter – transparent gemacht auf ihren Websites:

Wurstwaren & Schweinefleisch vom Aktivstallschwein von Kalieber, Münster
Seefische aus Wildfängen Deutsche See, Bremerhaven & Bodes, Bremen
Boeuf Hohenlohe, Schweinefleisch Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

to be continued ...