

Saisonspezialitäten

Suppe/Vorspeise

Mulligatawny soup

Curry-Geflügelcremesuppe mit Kokossahnehaube € 5,90



Rote Bete »Carpaccio«

mit gebratenem, mit Speck umwickeltem Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen, Baguette € 11,50

Hauptgerichte

**Fruchtiges Lammcurry
mit mit Mangwürfeln, knackigem
Gemüse und Cashewkernen, serviert mit
Basmatireis
€ 19,50**

Rosa gebratener Lammrücken

mit Balsamicojus, grünen Bohnen und Rosmarinkartoffeln € 22,50

Wiener Schnitzel

paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und einem gemischten Salat € 18,90

Rinderfiletstreifen aus dem Wok

mit knackigem Gemüse & Shiitakepilzen in pikanter Sauce, dazu Basmatireis € 22,50



Gebratenes Filet vom Kabeljau

mit Senfsauce, buntem Frühlingsgemüse und Kartoffelpüree € 19,50

vegetarisch:

Knackiges Gemüse & Shiitakepilze aus dem Wok
in pikanter Sauce, dazu Basmatireis € 11,50

Ashas Gemüsepfanne
mit Rosinen, Kreuzkümmel & Koriander,
serviert mit Couscous € 11,50

Oldendorfer Backkartoffel
mit Sour-cream & Salatgarnitur € 8,50



**...und mit Räucherlachs
aus Klein Meckelsen** € 12,50
(nicht mehr ganz so vegetarisch ☺)



Unser RINGHOTELS **nü**
Echt HeimatGenuss erleben

Als Apéritif »Apfel-Kirschsecco«
aus dem Alten Land –alkoholfrei-
**

Zevener Hochzeitssuppe
mit Mettbällchen, Eierstich & Gemüse
**

Gebratenes Filet vom Kabeljau
mit Senfsauce, buntem Frühlingsgemüse
und Kartoffelpüree
**

Rote Grütze mit Vanilleeis
€ 28,00

2 Euro hier von gehen an unseren
Ringhotels Spendenpartner
Dachverband Clowns in Medizin und Pflege Deutschland
e.V.
und Kinderhilfe Organtransplantation e.V.

... und etwas Süßes zum Dessert

Zitronensorbet
mit karamellisierten Orangenpalten € 5,90

»Dänischer Kaffeeklatsch«
1 Kugel Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce € 2,50

Rote Beerengrütze
mit Vanilleeis € 4,40