



Seit 70 Jahren mit Leib und Seele

VIEBROCKS

GASTHAUS

Grillteller „Hohebrügge“ // 28,50
Steaks vom Rind, Schwein und Pute / Grillwürstchen / Tomate / Kräuterbutter
Pommes frites / Salatteller

Gebratenes Zanderfilet mit Basilikumsauce // 28,50
Tomate / Kartoffelstampf / Blattsalate

Vegetarisch
Großer gemischter Salat // 13,00
Kräuterbaguette / Basilikum-Senf-Dressing

dazu 3 kleine Hähnchenschnitzel // 5,00

dazu gebratene Portobello-Pilze // 5,00

Vegetarisch
Gebratene Portobello-Pilze mit Fregula Sarda // 19,00
Weißer und grüner Spargel / Parmesan

Vegan
„Ofen-Blumenkohl“ mit Erbsen-Hummus // 18,00
Curry-Nüssen / Kirschtomaten

Unsere Aperitif Empfehlung

„Allmut“ hausgemachter Wermut
auf Eis 5 cl // 6,00
oder mit Tonic „Thomas Henry“ 5 cl // 8,00



Suppen

Karotten-Orangencremesuppe..... // 7,00
mit Chillifäden

Rinderkraftbrühe mit Einlage..... // 6,80

Vorspeisen, Salate

Gemischter Salatteller als Beilage // 5,50

Vegetarisch

Ziegenkäse-Croustinos // 10,50
Pinienkernen / Honig / Blattsalaten

Gebratene Garnelen..... // 17,50
Blattsalat / Balsamico-Dressing / Röstbrot

Neue Kartoffeln mit geräuchertem Lachs // 17,50
Leinöl / Kräutersalat / Quark

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Fischgerichte

Hamburger Pfannfisch ⁽²⁾ // 26,00
gebratene Fischfilets auf Bratkartoffeln mit herzhafter Senfsoße

Lachsfilet aus Norwegen ⁽³⁾ // 24,00
im Kartoffel-Ruccolamantel gebraten
mit frisch geriebenem Meerrettich, Crème fraiche und Blattsalaten

Seelachsfilet // 15,50
paniert, gebraten, mit Kartoffelsalat

Gebratene Nordseescholle ⁽²⁾ // 27,00
mit krossen Speckwürfeln, Kartoffelsalat und Salatteller

Bratkartoffeln & Co.

Bauernfrühstück ⁽²⁾ // 16,50
Bratkartoffeln mit Rührei, Würfelschinken und Gurke

3 Matjesfilets nach Hausfrauenart ⁽²⁾ // 16,50
mit Äpfeln und Zwiebeln in Rahm und Bratkartoffeln

Hausmacher-Sauerfleisch ⁽²⁾ // 15,00
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln



Fleischgerichte

Kleine Portion Schweinefilets in Kräuter-Pfeffer-Rahm // 19,00
mit Kartoffelplätzchen und knackigen Blattsalaten

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons, // 19,50
Pommes frites und Salatteller

Kleine Portion // 15,50

Schweineschnitzel "Cordon bleu" ⁽²⁾ // 22,50
mit Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes frites und Salatteller

„Altdeutscher Topf“ ⁽²⁾ // 24,00
3 Schweinemedallions mit gebratenen Champignons und Zwiebeln
auf Bratkartoffeln

Kleine Portion // 19,00

Hähnchenbrustfilet mit Ziegenkäse überbacken // 21,00
Aprikosen-Chutney, Blattsalate und kleine Röstis

Kleines Rumpsteak // 24,50
mit gebratenen Zwiebeln und Champignons,
knackigen Blattsalaten und Kräuterbaguette

Pfeffersteak vom Rumpsteak // 33,50
mit Kartoffelkroketten und Salatteller

Umbestellungen sind ggfs. mit einem Aufpreis verbunden.



Dessert

Freiland Erdbeeren aus „COHRS Hofladen“ mit Vanilleeis

Crème Vanilla mit Erdbeeren und Sahne..... // 8,80

Gourmet Café

Dessertvariationen mit einer Tasse Espresso..... // 9,50

Pana Cotta

mit Rhabarberkompott und Erdbeeren // 7,80

Affogato al caffè

Vanilleeis und Caffè-Espresso // 4,70

Crème brulée

zarte Vanillecreme mit feiner Zimtnote, mit Rohrzucker gratiniert..... // 7,50

Gemischtes Eis mit Sahne

..... // 5,50

Amarena-Kirsch

Amarena Cream und Cioccolata Stracciatella

mit eingelegten Amarenakirschen und Sahne..... // 7,00

Kleine Versuchung

Maple Walnuts und Chocolat Chips mit Sahne,

Bailey's Likör und weißen Schokoladensplittern // 7,00

Eis und Heiß

Crème Vanilla mit Sahne und heißen Kirschen..... // 7,50

Nussknacker

Maple Walnuts, Cioccolata Stracciatella und Chocolate Chips

mit Sahne, Schokoladensoße und gerösteten Mandeln..... // 7,80

MÖVENPICK®

CRÈME VANILLA / CHOCOLATE CHIPS / MAPLE WALNUTS / STRACCIATELLA CIOCCOLATA

AMARENA CREAM / STRAWBERRY / HIMBEER SORBET

1 KUGEL 1,90 // 2 KUGELN 3,40 // 3 KUGELN 4,50

Mit Leib und Seele.