

KLINDWORTHS Sommerkarte

Klindworths Gasthof | Hauptstraße 1 | 21644 Sauensiek | 04169-9110-0 | www.klindworths.de

**AUSSER
HAUS**

Das **WOCHENPROGRAMM**

Mittwoch(!):	Currywurst Suus un Bruus 2.0	10.50
	Jetzt neu und ganz anders! Neue Soßen, neue Würste, neue hausgemachte Fritten! Ihr könnt wählen zwischen: 240 g Currywurst oder 240 g Currybratwurst oder 180 g Wildschweinbratwurst mit unserer neuen Currywurst-„Suus un Bruus“-Spezial-Soße und hausgemachten frischen Pommes frites, die wir aus Laura-Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf machen! Dazu gibt es Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!	
Donnerstag:	Schnitzel XXL	12.50
	Ein über den Tellerrand lappendes Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites oder Grünzeug oder alles zusammen. Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es eine von 5 leckeren Soßen: je +2.50 Arrabbiata-Soße (scharf!), Gorgonzolasoße, Pfefferrahmssoße, Jägersoße oder Zigeunersoße	
Freitag:	Schweinerippe (Spareribs)	16.50
	Gegrillt und vorher mit unserem Landbier mariniert und mit Honig glasiert! Dazu Knobi- und Salsa-Dip und unsere Braustange (Treberbrot)! Der Küchenchef empfiehlt dringend vorzubestellen...	
Sonntag:	Sonntagsbraten (wöchentlich wechselnd)	14.40
	...am Besten für die ganze Familie schon rechtzeitig vorbestellen...	

Vöruhech...

Sauensieker Braustange,	5.50
also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken	
Neuer Matjes mit Holzofenbrot	7.50
Zwei neue Matjesfilets mit Zwiebelringen, Sauensieker Holzofenbrot und Butter	

GRÜNZEUG

Braumeisterin-Salat	9.80
Eine knackiger Salathaufen mit oben auf noch was dabei: gegrillten Putenstreifen oder gold-gelb gebackenem Camembert und, wie es sich gehört, wohligherb schmeckenden Wildpreiselbeeren, dazu Bier-Senf-Dressing oder Hausdressing	
Caesars Salad	10.50
Römersalat mit unserem hausgemachten Caesar-Dressing, Croûtons, gehobeltem Parmesan und gegrillten Putenbruststreifen, dazu unser Treberbrot	

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER ...die mögen wir auch!

Hausgemachte Käse-Spätzle	9.50
zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine	
Klindworths Veggie-Burger	8.00
Wir können auch anders... hausgemachter Schwarze-Bohnen-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola, gerösteten Tomaten	
dazu Pommes frites	+ 2.50
oder Süßkartoffel-Pommes	+ 3.50

Keine Lust **ZUM ANGELN?**

- Neuer Matjes Hausfrauen Art** 11.80
Drei neue Matjesfilets mit Apfel-Zwiebel-Schmand und unseren Bratkartoffeln
- Neuer Matjes Traditionell** 12.80
Drei neue Matjesfilets mit jungen Bohnen, Speckstippe und Bratkartoffeln
- Gegrilltes Lachsforellenfilet** 16.90
aus der privaten Fischzucht von Christian Viets aus Regesbostel mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und einem Haufen grüne Vitamine

ECHTEN *Schwienkrom*

- Jäger-Meister-Schnitzel** 14.90
Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle
- Schweineschnitzel "Wiener Art"⁸** 14.90
mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug
- Putenschnitzel "nbuschenitalienisch"** 14.90
Bandnudeln in Käserahmsoße mit Parmesanschnitzel und einem Haufen Grünzeug
- Torfstecher-Steak** 15.50
300 g Schweinenackensteak mit Zwiebeln, Champignons, Kräuterbutter, ordnungsgemäßen Bratkartoffeln und Grünzeug
- Brauerschnitzel** 15.50
Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

Bochumer Schlemmerplatte^{2,3,4,7} 7.50
Currywurst mit würzig delikatem Curry-Ketchup und einem großen Berg Pommes

Für die **FRISCHLINGE!**

- Kleines Schnitzel** 7.50
mit Pommes frites
- Holzofen-Burger^{1,2}** 6.50
mit leckerem Schweinefleisch, Käse, ein paar Vitaminen (Salat) und einem Berg Pommes frites
- Hausgemachte Spätzle** 3.50
mit brauner Soße

Bratkartoffelverhältnis

- Grützwurst⁴** 8.90
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke
- Hausgemachte Sülze^{1,4}** 8.50
mit Bratkartoffeln und unserer Remouladensoße
- Roastbeef** 14.50
mit hausgemachter Remouladensoße, Mixed Pickles und Bratkartoffeln
- Bauernfrühstück** 8.90
Bratkartoffeln, Rührei, gewürfelter Katenschinken und Gewürzgurke
- Filetteller** 16.50
Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller, natürlich mit Bratkartoffeln

UNSERE **BURGER**

- Holzofen-XL-Burger^{1,2}** 7.50
Ein richtig großer Burger mit leckerem Schweinefleisch (230 g) mit Käse, Speck, Tomate und Gurke
- Klindworths Stout-BBQ-Burger^{1,2}** 7.90
Burger XL mit leckerem Schweinefleisch, Salat, Cheddar, Speck, Tomate, roten Zwiebeln und unserer einmaligen Stout-Barbecue-Soße
- Sauerei auf italienisch^{1,2}** 7.90
Burger-XL mit leckerem Schweinefleisch, Rucola, Parmesan, Speck, Tomate, roten Zwiebeln und Honig-Senf-Soße
- Großer Kahuna-Burger^{1,2}** 8.50
Unser XL-Burger im Bastrock! Mit leckerem Schweinefleisch, gerösteten Zwiebeln, Tomaten, frischer Ananas, Gouda-Käse und Spezialsoße
- Klindworths Pulled Pork^{1,2}** 9.50
Gezupfter Schweinenacken aus unserem Smoker im Holzofen-XL-Brötchen mit Coleslaw, Heidelbeer-Ingwer-Barbecue-Soße (scharf!) und Sauerrahm-Dip
- Zu diesen Burgern könnt Ihr Pommes frites (+2.50) oder Süßkartoffel-Pommes (+3.50) bekommen!**
- Klindworths Pulled Beef** 14.50
aus unserem Smoker im Brioche-Brötchen vom Holzofenbäcker mit unserer **neuen** BBQ-Soße, Chili-Käsecreme, Balsamico-Rotwein-Zwiebeln, karamellisiertem Speck und hausgemachten Pommes frites aus Laura-Kartoffeln vom Neuhof aus Beckdorf

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) mit Antioxidationsmitteln 4) mit Geschmacksverstärker 7) mit Phosphat 8) mit Milcheiweiß