

Klindworths

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

Vorwech...

Kürbiscremesuppe 5.50
mit Ingwer und steirischem Kürbiskernöl

Sauensieker Hochzeitssuppe 5.90
Eine kräftige Rinderbrühe, die noch jeden wieder aufgepöppelt hat, gekocht nach einem alten Familienrezept mit Fleischklößchen, Eierstich, Karotten und Spargelstückchen

Sauensieker Braustange, 6.50
also unser Treberbrot, mit frischen Tomaten und Mozzarella überbacken

Kohlroulade 14.80
in Speckrahmsauce und Salzkartoffeln

Geschmorte Rinderschaukel 21.00
mit kräftiger Pfifferlingsoße, Steckrüben-Karottengemüse und Kräuter-Kartoffelpüree

Für die FRISCHLINGE!

Hausgemachte Spätzle 3.50
mit brauner Soße

Hausgemachte Puten-Nuggets 7.50
mit Pommes frites und Ketchup

Holzofen-Burger 6.50
Ein Burger mit leckerem Käse und einem Berg Pommes

FÜR UNSERE FLEISCHVERWEIGERER ...die mögen wir auch!

Frische Pfifferlinge mit Semmelknödel 15.80
Pfifferlinge mit Kräutern und Zwiebeln in Schnittlauchsaure, dazu hausgemachter Semmelknödel

Hausgemachte Käse-Spätzle 10.50
zubereitet mit dreierlei Käse, dazu Röstzwiebeln und ein Haufen frische, grüne Vitamine mit Himbeerdressing

Das **WOCHENPROGRAMM***

*AUSSER AN FEIERTAGEN

Currywurst Suus un Bruus  10.50

Ihr könnt wählen: **240 g Currywurst** oder
240 g Currybratwurst oder
180 g Wildschweinbratwurst

mit unserer Currywurst-, „Suus un Bruus“-Spezial-Soße und frischen Pommes frites, die wir aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf machen! Dazu Zwiebelwürfel, Röstzwiebeln und fünf verschiedene Soßen!

Schnitzel XXL  15.90

Ein „über den Tellerrand lappendes“ Schnitzel nach Wiener Art. Bei uns noch mit feinstem Butterschmalz gebraten. Dazu unsere Braustange (Treberbrot), Bratkartoffeln oder Pommes frites und/oder Grünzeug mit Himbeerdressing

Zum Donnerstags-Schnitzel-XXL gibt es 5 leckere Soßen:

Arrabiata-Soße (scharf!), je +2.50

Gorgonzolasoße, Pfefferrahmsauce,
Jägersoße oder **Zigeunersoße**

Schweinerippe (Spareribs)  18.50

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...!**

Klindworths Sonntagsbraten  14.40

Jede Woche ein anderer Braten frisch aus dem Ofen!

Am besten für die ganze Familie rechtzeitig **vorbestellen!**

GRÜNZEUG

Eine bunte Mischung knackiger Blattsalate

Salathafen 10.00

mit gerösteten Kernen, Sauensieker Braustange (unserem Treberbrot) und Caesar, Bier-Senf- oder unserem neuen Himbeerdressing

Oben auf noch was bei?

Gegrillte Putenbruststreifen + 3.50

Gold-gelb gebackener Camembert + 3.50

und wohlig herb schmeckende Wildpreiselbeeren

Klindworths  

UNSERE BURGER

Holzofen-Burger „Spezial“ 9.50

Holzofen-Briochebrötchen mit Schwein, Emmentaler und Blauschimmelkäse, Rosmarinspeck, Meerrettichcreme, karamellisierten Zwiebeln und gerösteten Tomaten

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

Holzofen-Burger „Pfersich Ziege“ 9.50

Holzofen-Briochebrötchen mit leckerem Schweinefleisch, Speck, gegrilltem Pfirsich, Ziegenfrischkäse, Rucola, Balsamico-Honig-Vinaigrette und Walnuss

Klindworths Veggie-Burger 9.50

Wir können auch anders...: hausgemachter Schwarze-Bohnen-Quinoa-Gemüse-Burger im Holzofen-XL-Brötchen mit Chutney-Curry-Mayonnaise, Cheddar, Rucola und Tomate

Kommt da oben auf noch was bei?

Hausgemachte frische Pommes frites + 3.90

aus Belana-Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf

Süßkartoffel-Pommes + 4.00

Pommes frites + 2.90

Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 3.50

Grünzeug mit Himbeerdressing + 4.00

Rindfleisch statt Schwein + 5.00

Keine Lust ZUM ANGELN?

Gebratenes Kabeljaufilet 18.90

auf Spitzkohlgemüse mit Petersilienkartoffeln

Der Pfifferlings-Burger 14.80

Das Brioche-Burgerbrötchen vom Sauensieker Holzofenbäcker mit Patty vom Schwein, gebratenen Pfifferlingen, Speck, Brie und Honig-Thymian-Mayo, dazu gibt's hausgemachte Pommes frites aus Kartoffeln vom Neuhof in Beckdorf

ECHTEN Schwienkrom

Jäger-Meister-Schnitzel 16.50

Schweineschnitzel mit Jägersoße und unseren hausgemachten Spätzle

Schweineschnitzel "Wiener Art"⁸ 16.50

mit Bratkartoffeln und einem Haufen Grünzeug mit Himbeerdressing

Putenschnitzel „n büschen italienisch“ 16.50

Bandnudeln in Gorgonzolasoße mit Parmesanschnitzel und einem Haufen Grünzeug

Brauerschnitzel 18.50

Schweineschnitzel mit deftiger Senf-Zwiebel-Füllung in der Braumalzkruste mit Bratensoße, Bratkartoffeln und Grünzeug

Wildschweinbraten 18.50

aus der Region mit Waldpilzrahmsoße, Preiselbeeren, Apfelrotkohl und unseren hausgemachten Spätzle

Bratkartoffelverhältnis

Hausgemachte Sülze^{1,4} 10.50

mit unseren Bratkartoffeln und leckerer hausgemachter Remouladensoße

Grützwurst⁴ 11.50

— von der Hausschlachtereie Viebrock in Brauel — mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke

Filetteller 18.90

Schweinemedallions mit frischen Champignons, Sauce Béarnaise und knackig frischem Salatteller mit Himbeerdressing, dazu natürlich Bratkartoffeln

Bochumer Schlemmerplatte^{2,3,4,7} 8.50

Currywurst mit würzig delikatem Curry-Ketchup und einem großen Berg Pommes

Parmesan-Pommes 6.50

Hausgemachte Pommes frites mit Parmesan überbacken, dazu Trüffelmayo und Sauce Andalouse

Parmesan-Pulled-Pork-Pommes 12.80

Hausgemachte Pommes frites mit Pulled Pork oben drauf und Parmesan überbacken, dazu Trüffelmayo und Sauce Andalouse

Dazu passt perfekt:

Coleslaw — Natürlich hausgemacht! — + 3.50

