



HENDRIKS

# OSTERSONNTAG

## VORSPEISEN

|                                                                                           |         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>RINDERTATAR VOM WEIDERIND</b><br>mit Wachtelei   Schalotten   Kapern und Butters-toast | 18,50 € |
| <b>REH-CARPACCIO</b><br>mit Wacholderöl, Rucola und gehobeltem Parmesan                   | 16,50 € |
| <b>HAUSGEBEIZTER LACHS</b><br>Honig-Senf-Dillsoße   kleines Salatbouquet                  | 16,50 € |
| <b>SPARGELCREMESUPPE</b><br>mit frischen Kräutern und Croûtons                            | 9,50 €  |

## HAUPTGERICHTE

|                                                                                                                 |         |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>ROASTBEEF VOM RIND</b><br>mit Remoulade, Bratkartoffeln und Blattsalat                                       | 22,00 € |
| <b>SCHNITZEL VOM KALB</b><br>Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln                                      | 26,50 € |
| <b>WILDSCHWEIN-PULLED PORK-BURGER*</b><br>Marinierter Rotkohl   Brie-Käse   Preiselbeer-Mayo   Wildkräutersalat | 20,00 € |
| <b>GESCHMORTE LAMMKEULE</b><br>mit Rosmarinjus, Bohnenbündchen und Kartoffelgratin                              | 28,50 € |
| <b>HIRSCH-RAGOUT</b><br>in kräftiger Rotweinsauce mit Preiselbeeren   Spätzle   Rahmwürsting                    | 26,90 € |
| <b>KABELJAUFILET AUF ZITRONENBUTTER</b><br>Blattspinat und Petersilienkartoffeln                                | 27,50 € |
| <b>VEGETARISCH: FRISCHE BANDNUDELN</b><br>mit grünem Spargel, Kirschtomaten und Parmesan                        | 17,50 € |

## DESSERTS

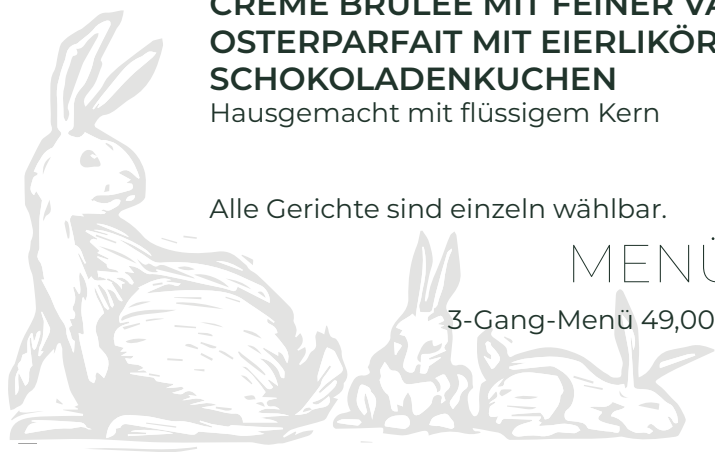
|                                                            |        |
|------------------------------------------------------------|--------|
| <b>WARMER APFELSTRUDEL MIT VANILLESOSSE</b>                | 8,90 € |
| <b>CRÈME BRÛLÉE MIT FEINER VANILLE</b>                     | 9,50 € |
| <b>OSTERPARFAIT MIT EIERLIKÖR UND BEEREN</b>               | 9,90 € |
| <b>SCHOKOLADENKUCHEN</b><br>Hausgemacht mit flüssigem Kern | 8,50 € |

Alle Gerichte sind einzeln wählbar.

Am Ostersonntag gilt ausschließlich diese Speisekarte

## MENÜPREISE:

3-Gang-Menü 49,00 € · 4-Gang-Menü 59,00 €





HENDRIKS

# OSTERBRUNCH

---

Ostermontag – 10:30 - 14:00 Uhr

## BROT · BRÖTCHEN · GEBÄCK

Sauerteigbrot  
Körnerbrot  
Helle und dunkle Brötchen  
Buttercroissants  
Zweierlei Butter  
Kräuterbutter  
Fruchtaufstriche  
Honig

## KALTE SPEISEN

Hausgebeizter Lachs mit Rote-Bete-Meerrettich-Creme und Dillöl  
Rehterrine mit Wacholder und Preiselbeeren  
Eiersalat mit Senf, Schnittlauch und Speck  
Frühlingssalat mit Radieschen, Gurke, Kräutern und Honig-Senf-Vinaigrette  
Geräucherter Schinken vom Landschwein mit Spargel-Apfel-Relish  
Käseauswahl: Kräuterfrischkäse, Schnittkäse, Ziegenkäse

## AUFSCHNITT-AUSWAHL

Schinken-, Wurst- und Geflügelspezialitäten  
Kochschinken, Rauchwurst, Salami  
Leberwurst und feine Geflügelauflagen

## WARME SPEISEN

Lammragout aus der Keule mit Rosmarin, Knoblauch & Wurzelgemüse  
Geschmorte Kalbsbäckchen in dunklem Jus mit Frühlingszwiebeln  
Spargelpfanne: grüner und weißer Spargel, junge Kartoffeln, Butter & Kräuter  
Rührei vom Hofe, klassisch oder mit Nordseekrabben  
Kartoffelgratin mit Bergkäse und Thymian  
Kleine Hefeklöße, Dampfnudeln mit brauner Butter und Kräuterbröseln

## SÜSSES

Apfel-Rhabarber-Crumble mit Vanillesoße  
Quarkcreme mit Honig und gerösteten Nüssen

Der Preis beträgt 42,00 €  
Kinder ab 6 Jahre zahlen 1 € pro Lebensjahr  
Kinder zwischen 12-18 Jahren zahlen 21 €.

