



# Festtagskarte

Wir begrüßen Sie herzlich  
in der Rauchkate und wünschen Ihnen  
einen angenehmen Aufenthalt

Ihr Rauchkaten-Team.

**Seit 1977**

Restaurant & Café  
Gasthaus Rauchkate  
Beverstedt





Abendkarte



## Festtagsgerichte

## Vorspeisen

- vegetarisch & vegan -

### Gemischer winterlicher Salat

mit Nüssen & einer Preiselbeer-Vinaigrette  
Portion: € 7,50

### „Höhnersupp as bi Mudder“

Hühnersuppe mit Fleischeinlage  
Portion: € 7,00

### Helgoländer Krabbensuppe

Cremige Suppe mit frischen Krabben & einer Sahnehaube  
Portion: € 10,50

- vegetarisch & vegan ohne Sahne -

### Kürbiscremesuppe

vom Hokkaido-Kürbis mit Sonnenblumenkernen und einer Sherry-Sahnehaube  
Portion: € 7,50

## Rauchkatengrillteller

### Verschiedene Fleischsorten vom Grill nach Wahl

mit gerösteten Zwiebeln, frischen Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer

Bitte wählen Sie:

**Portion mit ca. 200g. Fleisch:**

-  Schweinelachs Gericht: € 28,50
-  Schweineschnitzel Gericht: € 35,00
- Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 31,50
- Rindersteak Gericht: € 35,00
-  Filetsteak Gericht: € 40,00
-  Highlander-Rindersteak: € 43,50

**Kleine Portion mit ca. 100g. Fleisch:**

-  Schweinelachs Gericht: € 25,50
-  Schweineschnitzel Gericht: € 28,50
- Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 26,50
- Rindersteak Gericht: € 28,50
-  Highlander-Rindersteak: € 32,50

## Rauchspanferkel

ca. 400 g Schweinefleisch  
Burgunderschinken - über dem offenen Feuer frisch geräuchert, mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce  
Gericht: € 27,80 Kleine Portion: € 23,50



## Forelle & Limandes

**Rauchkaten Art**  
Forellen- & Limandesfilets in Butter gebraten mit Mandelplättchen, glasiertem Möhrengemüse, Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise  
Gericht: € 25,90  
Kleine Portion: € 23,90



### KINDERGERICHT

Für Kinder bis 12 Jahre

## Schnitzel, Chicken Chips oder Fischstäbchen

Gegrillter Schweinelachs,  Chicken Chips oder  Fischstäbchen mit glasiertem Möhrengemüse, Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise oder Bratensauce  
Portion: € 13,80



## Wildsteak vom Grill

### Wildsteak vom Hirsch oder Wildschwein

über dem offenen Feuer zubereitet mit gerösteten Zwiebeln, frischen Steinchampignons, Rosmarinkartoffeln und Preiselbeer-Wildsauce

Hirschsteakgericht ca. 200g. Fleisch: € 39,00

Wildschweingericht ca. 200g. Fleisch: € 43,50



- vegetarisch & vegan -

## „Fleischlos“

 Rosmarin-Roulade aus Seitan mit Mandelrosenkohl, Rosmarinkartoffeln und veganer Bratensauce  
Gericht: € 24,00

# Festtagsgedecke

beinhalten Vorspeise,  
Hauptgericht & Dessert.

Bitte wählen Sie aus:



## Vorspeisen



### "Höhnersupp as bi Mudder"

Hühnersuppe mit Fleischeinlage



## Gemischer

### winterlicher Salatteller

mit Nüssen garniert und einer  
Preiselbeer-Vinaigrette



## Hauptgerichte



### Rauchkatengedeck

Vier verschiedene

Sorten Fleisch vom Grill:

Rindersteak, Schweinelachs,

Phina-Putenbrustfilet und Burgunderschinken  
mit Apfelrotkohl, frischen Steinchampignons,  
gerösteten Zwiebeln, Rosmarinkartoffeln oder

Salzkartoffeln und Bratensauce

Gedeck: € 43,00



### Jagdfrisches Wildbret

Wildbretbraten,  
wahlweise vom

Wildschwein oder Hirsch mit  
frischen Steinchampignons, Mandelrosenkohl,  
Knödeln oder Salzkartoffeln und  
Preiselbeerwildsauce

Hirschgedeck: € 45,50

Wildschweingedeck: € 49,90

Hirschgedeck kleine Portion: € 43,00

Wildschweingedeck kleine Portion: € 47,40



## Desserts

### Rote Grütze

"Rode Grütt" zubereitet aus  
roten Beerenfrüchten mit Vanilleeis  
und Sahnehaube oder

Gemischtes Eis mit Sahnehaube



Ein Weihnachtsfest  
voll Besinnlichkeit,  
voll Harmonie  
und Herzlichkeit,  
voll warmer Worte  
und fröhlichem Lachen,  
voll von Menschen,  
die Freude uns machen.

# Dessert / Nachtisch

## Rote Grütze

aus roten Beerenfrüchten mit Vanilleeis und Sahnehaube

Portion: € 9,80

## Warmer Apfelkuchen

mit Vanilleeis und Zimtsahnehaube. Portion: € 7,90

## Fürst Pückler

Je 1 Kugel Schokoladen-, Vanille- & Erbeereis mit Schlagsahne und roter Fruchtsauce. Portion: € 9,00

## Vegourmet-Eisbecher - vegetarisch & vegan -

Je 1 Kugel Himbeer-, Mango- & Erbeersorbet mit roter Fruchtsauce. Portion: € 8,00

## Dänischer Kaffeklatsch

Je 1 Kugel Schokoladen- & Vanilleeis mit Sahnehaube und Schokoladensauce. Portion € 7,90

## Für Kinder: „Mäuschen im Nest“

Mit 1 Kugel Eis nach Wahl, Waldmeistersirup, Schokoladenbonbons & Schlagsahne. Portion: € 5,50



*Wir möchten uns bei allen Gästen bedanken  
und wünschen Ihnen ein frohes  
Weihnachtsfest und ein gesundes &  
zufriedendes neues Jahr!*

# Heißgetränke

## Bio-Kaffee & Espresso von der Kaffeerösterei de koffieman aus Lilienthal

**BOHNENKAFFEE** Tasse: € 2,90

Pott / Grosse Tasse: € 4,50

Kännchen: € 5,50

**CAPPUCCINO** Tasse: € 4,00

**LATTE MACCHIATO** Grosses Glas: € 5,00

**MILCHKAFFEE „CAFÉ AU LAIT“** Grosse Tasse: € 5,00

**ESPRESSO** Tasse: € 2,90

**DOPPELTER ESPRESSO** Tasse: € 5,30



**Bio-Kakao COCAYA Classic Organic**  
von J. J. Darboven **HEISSER KAKAO**

mit Sahne Pott: € 4,50 ohne Sahne Pott: € 5,00

**Bio- Tee Diamants**  **von Eiles**

## GLAS TEE

Grosses Teeglas: € 3,00

### Teesorten:

English Breakfast,  
Darjeeling Imperial Second Flush,  
Earl Grey (mit Bergamotte),  
Früchte Natur (Früchtetee),  
Herbal Refresh (Kräutertee),  
Grüntee Jingshen.

## HOLUNDERGLÜHPUNSCH

**Bio-** Fruchtsaft von Voelkel, *alkoholfrei*,  
gesüßt mit Apfeldicksaft und Honig.  
Glas: € 4,00

## Über uns:



Seit Mai 2010 ist unser Betrieb auf folgende Bio-Speisen & Getränke gemäß „DE-ÖKO-006“  
zertifiziert worden:

Gemüse, Obst, Eier, Reis, Nudel, Kartoffeln, Pommes Frites, Süßkartoffelsticks,  
Knödel, Käsespezialitäten, Milch, Quark, Joghurt, Butter, Brötchen & Brot, Cerealien, Zucker, Salz, Eis,  
Säfte, Schorlen, Weine, Biere, Kaffee, Tee, Kakao, Fischstäbchen, Chicken Chips, Rosmarin-Roulade,  
Schweineschnitzel und vieles mehr....



Das Highlander-Rindfleisch und die Rouladen sind vom **Bio**land-Hof Dorn aus Nordleda.

**Phina Puten** haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtshaltung und wachsen ganz ohne Antibiotika  
auf. Die Tiere erhalten Futter aus mindestens 50% Maisanteil, daher ist das Fleisch gelblich. Das Futter ist zu  
100 % frei von Genen! Bei der Zucht wird neben der Fleischqualität besonders auf das Tierwohl geachtet.

Wir sind Mitglied



**GENUSSLAND**  
Bremen Niedersachsen e.V.

demeter



EIS



Alle Preise sind inklusive Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer.