

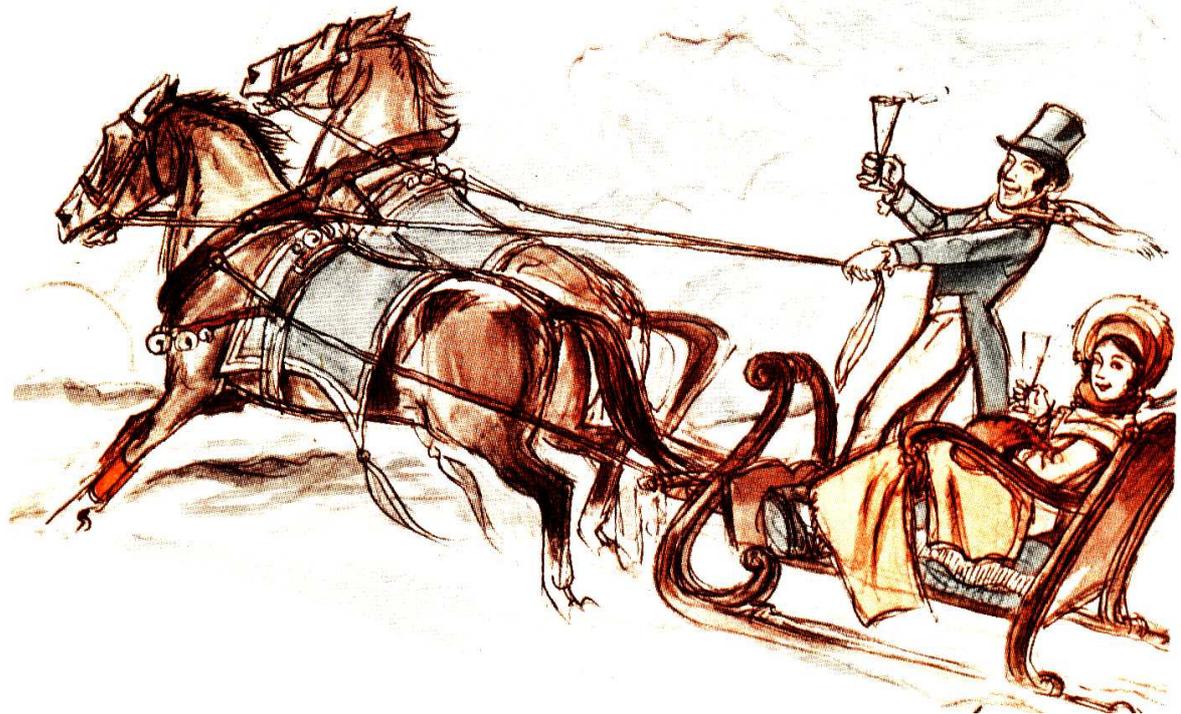
SILVESTERKARTE



Seit 1977

Restaurant & Café
Gasthaus Rauchkate
Beverstedt



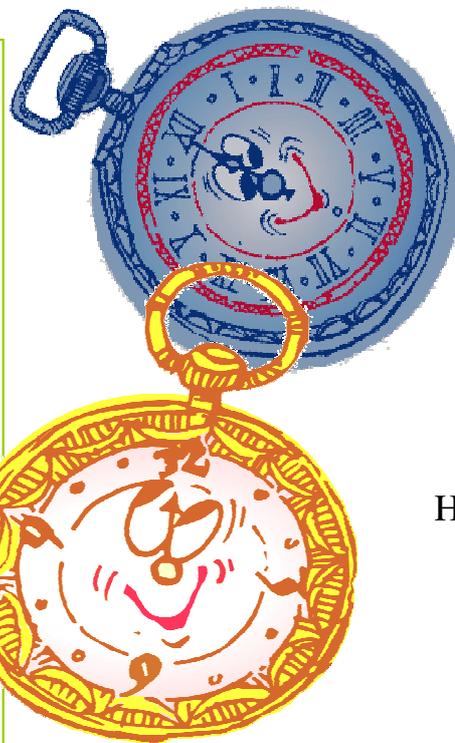


Wir begrüßen Sie herzlich
in der Rauchkate
und wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt,

„GUTEN RUTSCH“
&
alles Gute im neuen Jahr.



Ihr Rauchkaten-Team



Vorspeisen

- vegetarisch & vegan -

Gemischter 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

mit Sonnenblumenkernen & einer Sherry-Sahnehaube
Portion: € 7,50

Hauptgerichte:

Rauchkatengrillteller

Verschiedene Fleischsorten nach Wahl vom Grill mit gerösteten Zwiebeln, frischen Steinchampignons, hausgemachten Kartoffelecken und Rauchkatensauce mit rotem Pfeffer

Bitte wählen Sie:

Portion mit ca. 200g. Fleisch:

Schweinelachs Gericht: € 28,50

BIO Schweineschnitzel Gericht: € 35,00

Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 31,50

Rindersteak Gericht: € 35,00

Filetsteak Gericht: € 40,00

BIO Highlander-Rindersteak Gericht: € 43,50

Kleine Portion mit ca. 100g. Fleisch:

Schweinelachs Gericht: € 25,50

BIO Schweineschnitzel Gericht: € 28,50

Phina-Putenbrustfilet Gericht: € 26,50

Rindersteak Gericht: € 28,50

BIO Highlander-Rindersteak Gericht: € 32,50



Wildbraten „Rudi“

Hirsch- oder Wildschweinbraten mit Apfelrotkohl, Steinchampignons, Salzkartoffeln, Preiselbeer-Wildsauce und eingelegter Birnenhälfte

Hirschgericht: € 28,40

Wildschweinggericht: € 32,70

Hirsch kleine Portion: € 26,20

Wildschwein kleine Portion: € 28,50

Rauchspanferkel

ca. 400 g Schweinefleisch

Burgunderschinken über dem offenen Feuer frisch geräuchert mit Apfelrotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce

Gericht: € 27,80

Kleine Portion: € 23,50

KINDERGERICHTE für Kinder bis 12 Jahre

Schnitzel, Chicken Chips oder Fischstäbchen

Gegrillter Schweinelachs, **BIO** Chicken Chips oder **BIO** Fischstäbchen mit Möhrengemüse Salzkartoffeln oder Pommes frites, Ketchup, Mayonnaise oder Bratensauce. **Gericht: € 13,80**

Hein Mück Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise.

Portion: € 5,90



Forelle & Limandes

Rauchkaten Art

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



Wildsteak vom Grill

Wildsteak vom Hirsch oder Wildschwein
über dem offenen Feuer zubereitet
mit gerösteten Zwiebeln,
frischen Steinchampignons,
Rosmarinkartoffeln und einer
Preiselbeer-Wildsauce

Hirschsteakgericht mit ca. 200g. Fleisch: € 39,00
Wildschweinsteakgericht mit ca. 200g. Fleisch: € 43,50

Fleisch vom Grill „deftig“

Verschiedene Fleischsorten nach Wahl
vom Grill mit gerösteten Zwiebeln,
Kräuterbutter und Bratkartoffeln
oder Pommes frites

Portion mit ca. 200g. Fleisch:

Schweinelachsgericht: € 21,50

 Schweineschnitzel: € 27,90

Phina-Putenbrustfiletgericht: € 24,50

Rindersteakgericht: € 27,90

Filetsteakgericht: € 33,00

 Highlander-Rindersteak: € 36,50

Kleine Portion mit ca. 100g. Fleisch:

Schweinelachs: € 18,50

 Schweineschnitzel: € 21,50

Phina-Putenbrustfiletgericht: € 19,50

Rindersteak: € 21,50

 Highlander-Rindersteak: € 25,50

- vegetarisch & vegan -

„Fleischlos“

 Kräuter-Tofu-Bratlinge mit
gerösteten Zwiebeln, frischen Steinchampignons,
hausgemachten Kartoffelecken und
vegan: Toskana-Gemüse Relish oder
vegetarisch: Rauchkatensauce
Gericht: € 24,00

Silvestermenü

Vorspeise

"Höhnersupp as bi Mudder"
Höhnersuppe mit Fleischeinlage
und

Gemischter Salat

Rohkostsalate der Saison,
feinwürzig angerichtet

○○○

Hauptgericht

Rauchkatengedeck

Vier verschiedene
Sorten Fleisch vom Grill:
Rindersteak, Schweinelachs,
Phina-Putenbrustfilet &
Burgunderschinken mit gerösteten Zwiebeln,
frischen Steinchampignons, Apfelrotkohl
oder glasiertem Möhregemüse,
Rosmarinkartoffeln oder Salzkartoffeln
und Bratensauce

○○○

Dessert

Rote Grütze

„Rode Grüt“ zubereitet aus roten
Beerenfrüchten mit Vanilleeis und
Sahnehaube

oder

Gemischtes Eis

mit Sahnehaube

○○

Gedeck: € 49,50

Gedeck ohne Suppe und Nachtisch: € 34,50



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

Heißgetränke

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

Bohnenkaffee Tasse: € 2,90

Pott / Grosse Tasse: € 5,00

Kännchen: € 5,50

Cappuccino Tasse: € 4,00

Latte Macchiato Grosses Glas: € 5,00

Milchkaffee 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



Wir möchten uns bei allen Gästen bedanken
und wünschen Ihnen
ein gesundes & zufriedenes neues Jahr!

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, Nudeln, Kartoffeln, Pommes Frites, Süßkartoffelsticks, Knödel, Käsespezialitäten, Milch, Quark, Joghurt, Butter, Brötchen & Brot, Cerealien, Zucker, Salz, Eis, Säfte, Schorlen, Weine, Biere, Kaffee, Tee, Kakao, Chicken Chips, Kräuter-Tofu-Bratlinge, Fischstäbchen, Schweineschnitzel, und vieles mehr....



Das Highlander-Rindfleisch ist vom **Bioland**-Hof Dorn aus Nordleda.

Phina Puten haben viel Auslauf, eine verlängerte Aufzuchtsdauer 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.