

Herzlich willkommen in der Domschänke Verden…
Unsere Speisekarte ist mit viel Liebe zum Kochen entstanden.
Guten Appetit !

Kürbissuppe mit Milchschaum, Croutons
& Kürbiskernöl
8,50 €

Wildkraftbrühe
mit hausgemachten Ravioli & Gemüseperlen
8,50 €

Unsere große Salatbowl
mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten der Saison,
frischen Früchten & Nüssen, Meyers Tigerbaguette
9,50 € oder klein 7,50 €

mit Waldhonig-Oliven-Vinaigrette
oder
Rote – Bete - Himbeerdressing
dazu
Putenbruststreifen in Sojasoße & gebratene Champignons
7,50 €
oder
3erlei mit Kürbishumus, Fetakäse & gebackenem Kürbis
8,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Kleinigkeit

Marinierter Feldsalat
mit unserem Rote - Bete - Himbeerdressing,
mit Nüssen & Granatapfelkernen,
dazu geräucherte Entenbrust,
Cumberlandsoße & Meyers Tigerbaguette
15,50 €

Vegetarisch:

Gebratener Chicorée
mit Mango & Walnüssen
auf einem Kürbis- Kartoffelstampf
19,50 €

vegan:

Kürbisspalten aus dem Ofen
mit Koriander & Honig mariniert,
mit Humus & hausgemachter Tomatensalsa
15,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Rumpsteak vom Angusrind,
aus dem Sousvide & in der Pfanne vollendet,
mit einer Pfeffersoße & grünen Bohnen mit Speck & Zwiebeln,
dazu Sellerie- Kartoffelstampf
32,00 €

aus dem Wasser

gebratenes Kabeljaufilet
mit Senfsoße & hausgemachten grünen Spinat – Nudeln,
dazu Kirschtomaten
23,50 €

Hausgemachte Pasta mit gebratenen Garnelen
in einer Krustentier – Soße
mit einem Hauch von Chili & Knoblauch
21,50 €

Wild aus hiesiger Jagd

Wildragout
mit Rosenkohl, Speck & Zwiebeln,
dazu in Butter geschwenkte Spätzle, Preiselbeeren
23,50 €

Nüsschen vom Wild
mit Maronen, Birnenspalten & einer Wacholdersoße,
dazu hausgemachter Rotkohl,
Macairekartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Kräutern
28,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Klassiker :

Unser Domherrenmahl:
2 gebratene Schweinemedaillons im Speckmantel,
dazu frische Champignons in Kräuterrahm
& Bratkartoffeln mit Speck
22,50 €

Verdener Knipp, kross gebraten
(vom Markt, Fleischerei Wolkenhauer),
mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürz- & Senfgurken
17,50 €

geschmorte Rinderroulade mit ihrer Soße,
dazu in Butter geschwenkte Möhren
& Stampfkartoffeln
22,50 €

geschmortes Ochsenbäckchen
mit seiner Soße,
dazu reichen wir Rosenkohl mit Speck & Zwiebeln,
Petersilienkartoffeln
24,50 €

Confierte Entenbrust
mit einer Orangen – Pfeffersoße,
Rotkohl & hausgemachten Kartoffelklößen mit Butterbröseln
23,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .

Domschänke

Nickis Dessert Ecke:

Hausgemachter Crepé
mit einer Calvados - Honigsoße & Apfelspalten
8,50 €

Lebkuchenmousse
& dazu warmes Birnenkompott
9,50 €

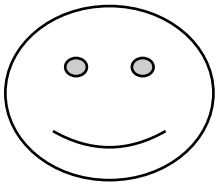
Fragen Sie gern nach unseren *hausgemachten Eis* - Sorten !!
Je Kugel 1,80 €

oder auch gern ein Stück von unserem *hausgemachten Kuchen !*

Für die Kleinen :

Nürnberger Bratwürstchen mit Stampf & Honigmöhren
7,50 €

Nudeln mit Tomatensoße
7,50 €



Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .