



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

Norddeutsche Festtagsuppe mit Einlage
8,50 €

Süßkartoffelsuppe
mit Ziegenfrischkäse - Topping
8,90 €

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 - Himbeer - Vinaigrette

dazu

Putenbruststreifen in Sojasoße & gebratene Champignons
7,50 €

oder

Fetakäse mit Oliven & Pesto
7,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Kleinigkeit oder Vorspeise:

Blattsalate der Saison
mit Rote Bete Himbeer- Vinaigrette, Nüssen & Früchten,
dazu Ziegenkäsemousse mit Thymianhonig
& Meyers Tigerbaguette
13,50 €

Vegan:

Lumpenblechgemüse
buntes Gemüse der Saison im Ofen gegart
mit Kreuzkümmel & Meersalz verfeinert
dazu veganer Fetakäse & gebackene Kartoffelspalten
18,50 €

Vegetarisch:

Oxana`s hausgemachte Pirogen
gefüllte Teigtaschen mit Champignons & Kartoffeln
dazu Zwiebelschmelze
(*gern auch mit einer Zwiebel - Speckstippe*)
19,50 €

Vegetarisch:

hausgemachte Bandnudeln
in einer Gorgonzola - Rahmsoße
mit Birnenspalten & Walnüssen
18,50 €



geschmorte Stelze vom Lamm
mit Thymianjus,
& einem Kartoffel – Steckrüben – Möhrensockel
24,50 €

Rumpsteak vom Angusrind
aus dem Sousvide & in der Pfanne vollendet,
Pfeffersoße, gebratene Champignons & Zwiebeln
dazu unsere knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
32,00 €

~ Wild aus hiesiger Jagd ~
Wildragout
mit Spitzkohl in Rahm & Butterspätzle
23,50 €

aus dem Meer
gebratenes Zanderfilet
auf hausgemachten Bandnudeln
mit einer Krustentiersoße, Chili & Knoblauch
23,50 €

Ofen - Lachs
mit einer Dill- Senf- Soße
dazu Blattsalate der Saison, Nüsse & Früchte
& unsere Waldhonig – Oliven – Vinaigrette, Meyers Tigerbaguette
19,50 €



Klassiker :

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

22,50 €

geschmortes Ochsenbäckchen
mit Schwarzwurzeln in Kräuterrahm dazu Stampfkartoffeln

24,50 €

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

17,50 €

Unser Calvados-Hähnchen
Maishähnchenbrust in einer Calvados-Apfel-Kräutersoße
mit gebackenen Kartoffelspalten in Honig & Sweet Chili

21,50 €

Unser Burger
(bester Rindfleisch-Patty vom Angus Rind)
mit geschmorten Zwiebeln, Tomaten, Rucola,
unserer hausgemachter Burgersoße,
& kross gebackenen Speckstreifen,
alles in einem Brötchen von der Bäckerei Meyer,
dazu Pommes Frites

22,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Nickis Dessert Ecke:

Crème Caramel
mit hausgemachtem Orangen- Schmand – Eis,
Baiser & Gartenminze
9,50 €

Cusma lui Guguta
Oxana ´s Dessert aus der Heimat
(Moldawien)
~ lassen Sie sich überraschen ~

und...
fragen Sie auch nach unseren hausgemachten Eis Sorten !!
Je Kugel 1,80 €

oder auch gern ein Stück von unserem hausgemachten Kuchen !

Für die Kleinen :



Fragen Sie uns bitte nach den aktuellen Empfehlungen der Küche..

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .