



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

Norddeutsche Kartoffelsuppe mit Gemüse & Rauchendenscheiben
dazu reichen wir Baguette
8,50 €

Vegan: Suppe von Roten Linsen mit Kräuteröl & Cashewkernen
~ leicht pikant ~
dazu reichen wir Baguette
8,50 €

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

mit Waldhonig-Oliven-Vinaigrette
oder
Rote Bete - Himbeer - Vinaigrette

dazu
Putenbruststreifen in Sojasoße & gebratene Champignons
7,50 €

oder

3erlei vom Kürbis: Humus, Kürbis trifft Feta & gebackener Kürbis
9,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an.



Winterliche Blattsalate
mit Rote Bete - Himbeer - Vinaigrette, Walnüssen & Croutons
dazu Ziegenkäsemousse & Thymianhonig
14,50 €

Unsere Schmorgerichte

Vegan: Geschmorter Spitzkohl mit Datteln & Nüssen
dazu ein knusprig gebratenes Sellerieschnitzel
& Stampfkartoffeln mit Kürbis Humus & Kürbisöl
22,50 €

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

Geschmortes Ochsenbäckchen
mit Wirsing in Rahm & in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln
24,50 €

aus dem Meer
gebratenes Kabeljaufilet
mit Weißweibuttersoße & einem Linsengemüse
dazu Rote Bete Stampfkartoffeln
27,50 €

Confierte Entenbrust
mit einer Orangen – Pfeffersoße
hausgemachtem Rotkohl & unseren Kartoffelklößen mit Bröseln
23,50 €

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an



~ Wild aus hiesiger Jagd ~
Nüsschen vom Wild
mit Maronen & Birnen in einer Wacholdersoße
hausgemachtem Rotkohl
& Macairekartoffeln mit Speck, Zwiebeln & Kräutern
28,50 €

Rumpsteak vom Angusrind
aus dem Sousvide & in der Pfanne vollendet,
mit einer leichten Pfeffersoße, Wirsing in Rahm
& unseren knusprigen Bratkartoffeln mit Speck
33,50 €

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

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

Bei Allergien & Unverträglichkeiten sprechen Sie uns an .



Nickis Dessert Ecke:

Crème Brûlée
mit Karamell & hausgemachtem Mohnreis
9,50 €

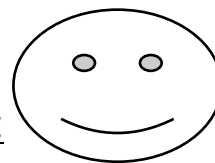
Hausgemachtes Lebkuchenmousse
mit warmen Zimtpflaumen
8,50 €

Fragen Sie auch nach unseren
hausgemachten Eis Sorten !!

Je Kugel 1,80 €

oder auch gern ein Stück von unserem hausgemachtem Kuchen !!!

Für die Kleineren :



Fragen Sie uns bitte nach den aktuellen Empfehlungen.

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an.