

*Gasthof*  
**Große**

**Restaurant • Hotel • Event**



# LIEBE GÄSTE,

herzlich Willkommen Im Gasthof Große.

In unserer Küche verwenden wir bevorzugt regionale & saisonale Produkte.

Bei der Zubereitung unserer Gerichte kombinieren wir die traditionelle Küche mit der modernen Kochkunst.

## Unsere Lieferanten:

**Gemüse & Obst**      Firma Marker, Hamburg

**Fleisch**              Erich Rothe, Lüneburg

**Rindfleisch**         Hof Kruse, Wulfsen

**Eier**                   Hof Bahn, Salzhausen

**Kartoffeln**           Hof Kruse, Wulfsen

**Spargel**              Moellmer's Hof, Toppenstedt

**Korn & Likör**       Leonhardt Korn, Wulfsen

**Trüffel**               Il Sole, Hamburg

**Grünkohl**           Hof Pröhl, Deutsch Evern



# Vorspeisen

## Gebackenes Landei

junger Spinat / Trüffelvinaigrette / Deichkäse

9,90

## Gebratene Riesengarnelen

Mango / Gurke / Chilli / Chutney

11,00

## Knusprige Praline von der Ente

-asiatisch-

Rote Beete / Chimichurri / Glasnudeln

11,00

# Suppen

## Erbsencremesuppe

Milchschaum / krosser Pancetta

7,40

## Hochzeitssuppe "Alt Wulfsen"

mit reichlich Einlage

6,90



# Hauptgänge

## **Preso vom Duroc Schwein** -marmoriert und hoch aromatisch-

Pancetta / Schnippelbohnen / Kartoffelschnitte  
Gulaschsud

25,50

## **Geschmortes Kalbsbäckchen**

wilder Brokkoli / Süßkartoffelgnocchi /  
Rotweinschalotten / Trüffeljus / Rauchmandel

29,50

## **Wiener Schnitzel** -aus dem Kalbsrücken-

gebratene Champignons / Bratkartoffeln  
Gurkensalat

22,50

## **Gasthof Große Burger**

hausgemachtes Briochebrötchen /  
"Große" Burgersauce / Cheddar /  
Rindfleisch Patty  
(vom Weiderind aus Wulfsen)  
Zwiebelmarmelade & Süßkartoffelpommes

16,50

Auch vegetarisch möglich

## Lachsfilet - angeräuchert-

Petersilie / Nordseekrabben  
Kartoffelschnitte / Rote Beete

28,50

## Skrei Filet

junger Spinat / Senfschaum  
Pumpernickel / Drillinge

25,50



## Handgemachte Ravioli

-Vegetarisch-

Ziegenfrischkäse / Spinat /  
Pinienkerne / Salzzitrone

19,50

## Buchweizen Falafel

-Vegan-

Mango / Avocado / Gurke  
Blattsalate / Mole / Kerne

16,50



## Roastbeef kalt

rosa gegartes Roastbeef /  
Bratkartoffeln, Gewürzgurke /  
Remouladensauce & Salatbeilage

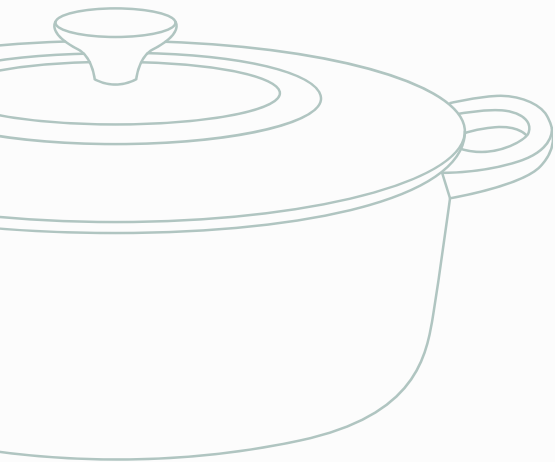
17,50

## Gemischter Salat

gemischte Blattsalate /  
Kirschtomaten / Gurke / Möhre /  
Kerne / Vinaigrette

dazu Hähnchenbruststreifen 12,50

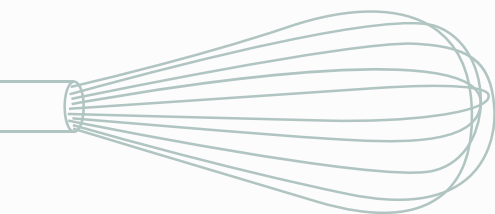
oder gebackene Garnelen 15,50



## Currywurst

hausgemachte Currysauce / Steak Pommes

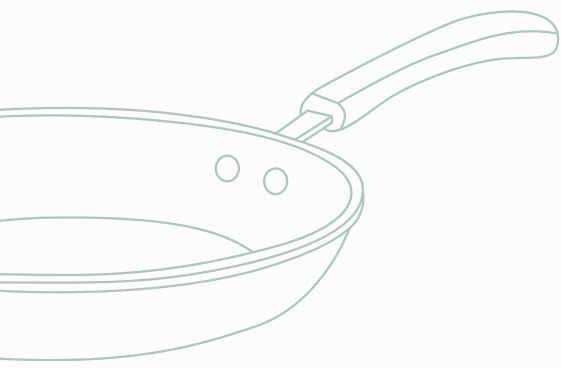
8,90



## Schnitzel "Wiener Art"

mit Bratkartoffeln /  
Champignonrahmsauce & Beilagensalat

17,00



# Steaks vom Lavasteingrill

Zu unseren Steaks reichen wir  
geschmorte Zwiebeln und einen Beilagensalat

"THE BLACK" Rumpsteak	200g	28,90 €
-GRAIN FED - Black Angus / URUGRAY-	300g	36,90 €
Rinderfilet	200g	32,50 €
-GRAIN FED / URUGRAY-		

Cut of the Day

Tagespreis

Dazu dürfen Sie je eine Beilage & Sauce wählen:

- Steak Pommes
- Bratkartoffeln
- Süßkartoffelpommes

- Kräuterbutter
- Pfefferjus
- Chimichurri



# Kindergerichte

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites,  
Ketchup und Mayonnaise

**8,60€**

Kleines Schnitzel "Wiener Art"  
mit Gemüse und Pommes frites

**8,60€**

Bandnudeln mit Tomatensauce  
und Parmesan

**7,50€**

Nach dem Essen servieren wir Ihren Kindern  
eine Kugel Eis nach Wahl

