

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	Seeve Fleisch, Brackel
Rindfleisch	Hof Kruse, Wulfsen
Eier	Hof Bahn, Salzhausen
Kartoffeln	Hof Kruse, Wulfsen
Spargel	Moellmer´s Hof, Toppenstedt
Trüffel	Il Sole, Hamburg
Fisch	Seeve Fleisch, Brackel

Vorweg

V o r s p e i s e n r e i s e

- Brunnenkresse-Schaumsuppe
- Buchweizen Taco / Pulled Beef / Kräuterschmand / Erdnüsse
- Garnelen Sandwich / Sesam / Frühlingslauch

14.00

R i n d e r t a t a r

Brotchips / Kräuterschmand / Radieschen / Gurkenrelish

15.00

G e g r i l l t e r R ö m e r s a l a t

Rote Beete / Salzzitrone / Hummus / Cashewkerne /
Ziegenkäse

11.00

H o c h z e i t s s u p p e " A l t W u l f s e n "

handgemachte Fleischklößchen / Möhre / Eierstich

8,50

B r u n n e n k r e s s e - S c h a u m s u p p e

Rauchfischpraline / Dill

9.00

Hauptgang

Stubenküken aus dem Ofen

-im ganzen gegart-
Süßkartoffelpüree / Blattspinat / Jus

29.50

Geschmorte Heidschnuckenschulter

-aus der Lüneburger Heide-
wilder Brokkoli / Buchenpilze
Preiselbeeren / Birnen-Kroketten

29.90

Zweierlei vom Iberico Schwein

-geschmort & rosa Filet-
Erbsenpüree / lila Möhre / Schinken-Jus

28.00

Handgemachte Ravioli

-Kartoffelfüllung-
Trüffelnäge / Spinat / Parmesan / Walnuss

24.00

G e b r a t e n e s S k r e i f i l e t

Schmorzwiebel-Kartoffelstampf / Misoschaum
wilder Brokkoli / Dill

28.00

C r i s p y A u b e r g i n e **- V e g a n -**

Süßkartoffel / spicy Mayo / Buchenpilze / Panko / lila Curry

22.00

W i e n e r S c h n i t z e l

-aus dem Kalbsrücken-
Preiselbeeren / Rahm-Gurkensalat / Bratkartoffeln

26.50

G a s t h o f G r o ß e B u r g e r

Rindfleischpatty
(vom Weiderind aus Wulfsen)
hausgemachtes Briochebrötchen / Cheddar
Gurkenrelish / BBQ Sauce / Steakhousepommes
-Auch vegetarisch möglich-

19.50

R o s a R o a s t b e e f

Bratkartoffeln / Gewürzgurke
Remouladensauce & Salatbeilage

21.50

W i n t e r l i c h e B l a t t s a l a t e

Rotkraut / Gurke / Möhre / Nüsse
Vinaigrette / Brotchips / Deichkäse

14.00

-mit gegrillter Zitronenhähnchenbrust 17,50

C u r r y w u r s t

hausgemachte fruchtige Currysauce / Steakhousepommes

11.50

J ä g e r s c h n i t z e l " W i e n e r A r t "

Bratkartoffeln / Champignonrahmsauce / Beilagensalat

21,00

Steaks vom Lavasteingrill

Zu unseren Steaks reichen wir
geschmorte Zwiebeln und Grünzeug

"THE BLACK"

-GRAIN FED Black Angus -Uruguay-

Rumpsteak	200g	28,50
	300g	36,50
Rinderfilet	200g	34,00
Entrecôte	300g	36.50

Dazu dürfen Sie eine Sauce wählen:

- Kräuterbutter
- Pfefferjus
- Chimichurri

Beilagen:

- Steakhousepommes 3,90
- Bratkartoffeln 4.90
- Trüffel-Parmesan-Fritten 5.50