



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

SPEISEKARTE

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist die Kunst.

Herzlich Willkommen
im Restaurant „Kleiner Kiebitz“

Wir sind ein Inklusionsbetrieb. Hier arbeiten Menschen mit und ohne Behinderung Seite an Seite auf dem ersten Arbeitsmarkt. Ob bei der Zimmerreinigung, in der Küche, im Restaurantservice oder an der Hotelrezeption – wir alle freuen uns über Ihren Besuch und sichern Ihnen schon heute unsere größtmögliche Sorgfalt zu.

In Kooperation mit dem Bioland-Betrieb Kiebitzhof setzen wir so viel wie möglich auf inklusive, regionale und Bio-Produkte. Neugierig? Dann besuchen Sie die Kiebitzhof virtuell:

SCAN ME





Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

VORSPEISEN UND SALAT	€
Bunter Blattsalat	
mit Tomate, Gurke, Körner und Sprossen	10,50
mit drei Riesengarnelen	+ 6,90
mit Rauchlachsscheiben	+ 6,50
mit Streifen von Rindersteak	+ 8,50
mit gebratenen Champignons	+ 4,00

Gebratener Ziegenkäse	
mit Tomatenmarmelade und Salat	16,50

SUPPEN

Hühnerbrühe	
mit ordentlich was drin	7,50

Cremesuppe	
vom Hokkaido Kürbis	
mit Öl, Kernen und Mettendchen	7,50

Bioprodukte
Produkte vom Kiebitzhof



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

HAUPTGERICHTE	€
Feine grüne Nudeln angeschwenkt mit jungen Gemüsen, Tomatensauce, Basilikum und Parmesan	9,50
dazu drei Riesengarnelen	+ 6,90
oder Streifen vom Rinderrücken Steak	+ 8,50
Schnitzel vom Jungschwein mit Bratkartoffeln und Salat	18,50
dazu Champignon oder Paprikasauce	+ 3,50
Kiebitz Burger mit Pulled Chicken, Rotkraut, Blattsalat, Tomate, Zwiebel und Chili-Käse im Bio Buns	
dazu Wedges Kartoffeln und Sauerrahm	18,50
Kiebitz Burger vegetarisch mit gratiniertem Porree, Ziegenkäse, Buchenpilzen und Kürbis Chutney im Bio Buns	
dazu Wedges Kartoffeln und Sauerrahm	16,50
Rosa gebratenes 220gr. Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	26,50

Bioprodukte

Produkte vom Kiebitzhof



Kleiner Kiebitz
Speisenlokal

HAUPTGERICHTE	€
Steinhagener Goldforelle in leichter Senfsauce mit Kartoffel – Lauchstampf	21,80
Ragout vom Patthorster Reh mit Buchenpilzen , Apfelrotkohl und Serviettenknödel Scheiben	21,50
DESSERT	
„Kalter Hund“ mit Pflaumen Röster und Zimteis	8,50
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit eingelegten Beeren und Vanilleeis	8,50

Bioprodukte
Produkte vom Kiebitzhof

Kochen ist Liebe, die sichtbar wird.

In diesem Sinne hat unser Küchenteam
sich weitere tagesfrische Angebote überlegt...

Bei Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie uns gerne an.