



Kleiner Kiebitz
... lecker essen!

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
Kontrollstellennummer: **DE – ÖKO - 006**
setzen wir so viel
wie möglich auf inklusive, regionale und Bio-Produkte.
Neugierig? Dann besuchen Sie die Kiebitzhof virtuell:

SCAN ME





Kleiner Kiebitz
... lecker essen!

KALTE KÜCHE

Kiebitzhof Blattsalate	€10,50
mit Körnern, Sprossen und Kresse	
als Hauptgericht	€14,50
+ drei Riesengarnelen	+ € 6,00
+ Scheiben vom Rauchlachs	+ € 6,00
+ Rindersteakstreifen	+ € 7,50
+ gebratene Champignons	+ € 4,50

Rucola Salat

mit Strauchtomaten und Büffel-Mozzarella € 16,50

Carpaccio vom Rind

mit mariniertem grünem Spargel und Parmesan € 18,50

SUPPEN

Kraftbrühe vom **Kiebitzhof Huhn** € 7,50
mit Ordentlich was drin

Eintopf von **Kiebitzhof Gemüsen** (vegan) € 6,50
wer's mag bekommt Mettendchen Scheiben dazu



Kleiner Kiebitz
... lecker essen!

VEGETARISCH

Kiebitz-Burger – vegetarisch - €15,50
geschmorten Pilzen, Kräutern, Ei und Kirschtomaten
dazu Wedges **Kartoffeln** und Sauerrahm

Hausgemachte Bandnudeln in Bärlauch Sauce €18,50
mit angeschwenkten **Kiebitzhof Gemüsen**

WARME KÜCHE

Kiebitz-Pulled **Chicken** Burger €18,50
mit Käse überbacken dazu Wedges **Kartoffeln** und Sauerrahm

Kiebitz-Bio Rindfleisch Burger €18,50
mit Gurke, Tomate, Zwiebeln und Käse
dazu Weges **Kartoffeln** und Sauerrahm

Schnitzel vom Jungschwein €20,50
mit Rahm-Champignons, Wedges aus **BIO-Kartoffeln**
und **Kiebitzhof Blattsalate**

Geschmorte Lamm Haxe (entbeint) €26,00
mit Bärlauch Sauce, **Kiebitzhof Gemüsen**
und hausgemachten Bandnudeln



Kleiner Kiebitz
... lecker essen!

Steinhagener Lachsforelle auf Kefir-Senfsauce mit Blattspinat und Kartoffel-Möhren-Türmchen	€22,50
Schweinefilet im Baconmantel gebraten auf zwei Sauce mit Buschbohnen und Lappenpickert	€22,50
Rinderrückensteak – 220g – rosa gebraten mit Pfeffersauce, geschmorten Kiebitzhof Gemüsen und Wedges aus BIO-Kartoffeln	€26,00

SÜßES

Erdbeer-Orangen-Rhabarbersalat mit Rhabarbersorbet Vanille-Schaum und Brownie-Crumble	€ 8,50
Creme brûlée von unserem RÖSTWERT BIO Kaffee mit eingelegter Birne und Walnuss-Eis	€ 8,50

Kochen ist Liebe, die sichtbar wird.

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



Kleiner Kiebitz
... lecker essen!

Menü

Carpaccio vom Rind
mit mariniertem grünem Spargel und Parmesan

~~~

Steinhagener Lachsforelle  
auf Kefir-Senfsauce mit **Blattspinat**  
und **Kartoffel-Möhren-Türmchen**

ODER

Geschmorte Lamm Haxe (entbeint)  
mit Bärlauch Sauce, **Kiebitzhof Gemüse**  
und hausgemachten Bandnudeln

~~~

Crème brûlée von unserem **RÖSTWERT BIO** Kaffee
mit eingelegter Birne und Walnuss-Eis

in drei Gängen €36,50

in vier Gängen €48,50

Kartoffeln, Eier, Blattsalate, Hühnerfleisch in Bio – Qualität vom Kiebitzhof
Bei Fragen zu den Allergenen sprechen Sie uns gerne an.