

Löwel & Feinkost

Gefüllter Wrap

mit Salat, Gurke, Tomate, Mais und Sour Cream
dazu Gemüsebratling (vegan)
dazu Hähnchenbrust oder Garnelen

11,00 €
14,00 €

Mediterranes Gemüse

aus Zucchini, Aubergine und Paprika mit kleinen Kartoffeln und Sour Cream
dazu Gemüsebratling (vegan)
dazu Hähnchenbrust oder Garnelen

12,00 €
15,00 €

Salatbowl

aus buntem Salat, Gurke, Tomate, Mais, Quinoa und Sour Cream
dazu Gemüsebratling (vegan)
dazu Hähnchenbrust oder Garnelen

11,00 €
14,00 €

Apfelkuchen

mit Vanillesoße und frischen Früchten

6,50 €



Vorspeisenteller aus dem Süden

10,00 €

Scampi „Bella Italia“

11,50 €

gebratene Garnelen mit Tomaten Zwiebeln auf einem sommerlichen Salat mit italienischem Kräuterdressing

Steak „PfefferDeluxe“

13,50 €

mit bunter Gemüsepfanne

Zarte Bäckchen vom Irish-Beef

14,50 €

an Rosmarinkartoffeln mit feiner Bratensauce

Süße Köstlichkeit aus Anatolien

6,50 €



Kalbsbulette

mit Sauerkraut, Speck & Sauce Robert

13,90 €

Saiblingsfilet 52 Grad

mit Kräutersalat und Meerrettich Vinaigrette

14,90 €

Pilzragout

mit Kartoffelespuma und Trüffel

12,90 €

Pistazieneis

mit Tonkabohnen Sabayone und karamelierten Pistazien

9,90 €



Knusprige Pinsa

8,90 €

Auf hausgemachter Tomatensauce und edler Büffel-Mozzarella
(auf Wunsch mit schwarzem Trüffel: 2 €)

Sélection de Fromages

Edle Käsevariation

13,90 €

Feine Auswahl aus gereiftem Bergkäse, cremigem Brie, würzigem Gorgonzola Dolce, aromatischem Senner Alpenfeuer, jungem Gouda und feinem Parmesan. Serviert mit fruchtigem Quittensenf & Rote-Bete-Senf und Trauben

Solange der Vorrat reicht. Änderungen vorbehalten.

Conchiglioni al Parmigiano e Pesto Genovese

(Nudeln aus dem Parmesanlaib): 12,90 €

Italienische Muschelpasta, geschwenkt im gereiften Parmesanlaib – begleitet von feinem Pesto Genovese und frisch gehobeltem Parmigiano (auf Wunsch mit Trüffelsauce: 1 €)

Schokoküchlein

7,90 €

mit Pistazieneis



Gegrillter Pfirsich

11,50 €

mit Burrata, Norderneyer Seeluftschinken Pinienkerne und Basilikumpesto

Tramezzino vom Jungbullen

11,50 €

„Surf & Turf“ mit Garnele, Senfkaviar, Paprikahumus und Petersiliensponge

Rosa geschmorter Kalbstafelspitz

15,90 €

Burgundersoße, Erbsenespumas, Bauerngemüse und Sesamgnocchis

Offener Raviolo vom Fjordlachs

15,00 €

Parmesanschaum, Blattspinat, Vanillekarotten und Salicorn

Eispraline Nocciola

6,00 €

ingelegten Schattenmorellen, Oreo-Sand und Mangosoße



Unsere Köstlichkeiten



„Krömerei“-Burger

10,90 €

Angus-Beef, Cheddar, Tomate, Zwiebeln, Gurke Chili-Mayo (mild), im Brioche-Burgerbrötchen

Zartes Rinderfilet

15,50 €

auf einer weißen Pfeffer-Pernod-Sauce mit Dippers

Pulled Lachs Poutine

13,90 €

Knusprige Kartoffel-Dippers treffen auf zart gezupften Island-Lachs – verfeinert mit cremigem Coleslaw, feiner Teriyaki-Crème und gerösteten Zwiebeln.

Crème Brûlée

€ 7,90

mit Amarena-Kirscheis

Schaumweine

Valolo Prosecco

0,1 l | 5,50 €

0,75 l | 24,50 €

Aperitif / Spritz

Aperol Spritz

0,20 l | 7,90 €

Wildberry Lillet Spritz

0,20 l | 7,90 €

Weine

Elvirs Grauburgunder

Eleganter Grauburgunder von Markus Pfaffmann aus Walsheim in der Pfalz mit feinen Aromen von Birne, Apfel und einem Hauch Aprikose.

0,2 l | 8,00 €

0,75 l | 30,00 €

La Sastrería Garnacha Blanca 2024

Trockener, frischer Weißwein mit Aromen von Zitrusfrüchten, Birne und feinen floralen Noten. Elegant und ausgewogen mit angenehmer Mineralität und weichem Abgang.

0,2 l | 7,50 €

0,75 l | 25,00 €

Schiefer Steillage Riesling

Trockener Mosel-Riesling mit frischen Aromen von grünem Apfel, Zitrus und feiner Mineralität. Lebendig und elegant mit klarer Frucht und harmonischem Abgang.

0,2 l | 8,00 €

0,75 l | 27,50 €

La Sastrería Garnacha Rosé

Trockener Roséwein mit Aromen von roten Beeren, Erdbeere und feinen floralen Noten. Frisch und harmonisch mit leichter Frucht und elegantem Abgang.

0,2 l | 7,50 €

0,75 l | 25,00 €

Cune Rioja Crianza

Trockener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Vanille und feinen Gewürznoten. Vollmundig und harmonisch mit weichen Tanninen und elegantem Abgang.

0,2 l | 8,00 €

0,75 l | 30,00 €

La Sastrería Garnacha

Trockener Rotwein mit Aromen von roten Früchten, Kirsche und feinen Gewürznoten. Fruchtig und harmonisch mit weichen Tanninen und rundem Abgang.

0,2 l | 7,90 €

0,75 l | 28,50 €

Penfolds Koonunga Hill Shiraz Cabernet

Trockener Rotwein mit Aromen von dunklen Beeren, Pflaume und feinen Gewürznoten. Kräftig und vollmundig mit weichen Tanninen und langem Abgang.

0,2 l | 8,00 €

0,75 l | 30,00 €

Zenato Ripassa Valpolicella Superiore

Trockener Rotwein mit Aromen von dunklen Kirschen, Beeren und feinen Gewürznoten. Samtig und kräftig mit harmonischer Struktur und langem eleganten Abgang.

nur Flaschenweise

0,75 l | 44,50 €

Schiefer Steillage Riesling 0,0% Alkoholfrei

Alkoholfreier Riesling, dem der Alkohol schonend entzogen wurde, mit Aromen von grünem Apfel und Zitrus. Frisch und fruchtig mit feiner Mineralität und harmonischem Abgang.

0,2 l | 7,50 €

0,75 l | 25,00 €

Cocktails

0,30 l | € 8,00

Pina Colada, Sex on the Beach, Tequila Sunrise

Alkoholfreie Getränke

Selters medium

0,20 l | 3,50 €

0,75 l | 7,50 €

Selters still

0,20 l | 3,50 €

0,75 l | 7,50 €

Apfelschorle

0,30 l | 4,50 €

Maracujaschorle

0,30 l | 4,50 €

Coca Cola, zero, Fanta, Sprite

0,30 l | 4,50 €

Apfelsaft

0,30 l | 4,50 €

Biere

Beck's vom Fass

0,40 l | 4,50 €

Franziskaner hell

0,50 l | 6,90 €

Franziskaner alkoholfrei

0,50 l | 6,90 €

Spirituosen

Williamsbirne

2 cl | 4,00 €

Ramazotti

2 cl | 4,00 €

Haselnussbrand

2 cl | 4,50 €



LIEBE GÄSTE!

Schön, dass Sie da sind! Die Westersteder Gastronomen (mit Freunden) freuen sich, Sie wieder auf dem alten Marktplatz, im grünen Herzen des Ammerlandes begrüßen zu dürfen! Freuen Sie sich auf spannende Gerichte, live zubereitet in unserem gemeinsamen Open-Air Restaurant:

Westerstede à la Carte.

Wie in jedem guten Team wirken einige Kräfte im Hintergrund.

Wir freuen uns, Ihnen unsere Sponsoren vorzustellen:



Unsere Partner:

