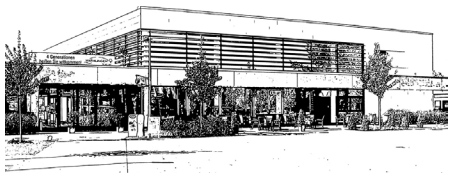


Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen!

Familienfest unterm Maibaum

1886 Jahre Gemeinde Wathlingen

4 Generationen Gemeinde Wathlingen

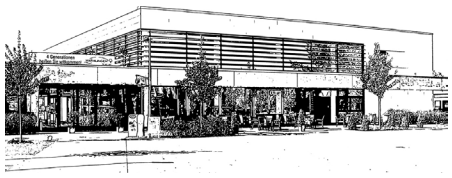
mit

- Hüpfburg
- Spiel und Spaß für Kids
- Grillstand
- Weinstand
- Kartoffelsuppe
- Kuchen
- Musik

Vernetzungsagentur: Tel: 05144 / 49 56 501, Mail: Vernetzungsagentur@4GPark.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Mit: SoVD Wathlingen, Landfrauenverein Wathlingen, Villeparisis-Wathlingen e.V., DRK OV SG Wathlingen, Kindergarten Lummerland, Uschis Imbiss, Duo-Diversity, Feuerwehr, CDU Wathlingen, Gemeinde Wathlingen



Mittagstisch im

Mo - Fr 12.00 bis 14.00 Uhr

vierG
gesellig gemütlich gut genießen

Mai 2022

Kantallee 8, 29339 Wathlingen

Tel.: 05144 / 49 56 511

		Tellergericht *je € 6,50*	Vegetarisch *je € 6,00*	Salat *je € 5,50*
MO	02.05.	Cordon Bleu (Geflügel) mit Rahmsauce und Kartoffeln (a,c,g)	Gemüseauflauf "Gärtnerin Art" (a,c,g,i)	Kartoffelsalat mit Gurken und Radieschen (a,c,g)
DI	03.05.	Texas-Hacksteak vom Rind mit Gemüse und Kartoffeln (4,a)	Linsensuppe mit Kartoffeln, Karotten und Kräutern, dazu Brötchen (a,c,g,i)	Salat "Italia" (mit Ruccola, Tomaten und Schinken) (a,i)
MI	04.05.	Würstchenragout (Schwein!) mit Paprikastreifen und Nudeln (a)	Milchreis mit Kirschgrütze (a,g)	Zucchini-Rucola-Salat mit Erdnüssen (a,e,i)
DO	05.05.	Hähnchen-Roulade mit Blattspinat-Käse-Füllung dazu Kartoffeln und Rahmsauce (a,g)	Eier mit Kartoffelpüree und Rahmspinat (a,c,g)	Rucola mit Himbeeren, Nüssen und Balsamico (a,h,j)
FR	06.05.	Gebratener Seelachs mit Dillsauce und Reis (a,c,d,g)	Schupfnudel-Pfanne "vegetarisch" mit Paprika, Mais und Bohnen (a,c,g)	bunter Linsensalat mit Feldsalat, Tomaten und Paprika (a,i)
MO	09.05.	Rinderfrikadelle mit Nudelsalat (a,c,g,i,j)	Balkan-Gemüsesuppe dazu Brötchen (a)	Rucola mit Birnen und Croutons (a,j)
DI	10.05.	Schweinegulasch mit Kartoffeln dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (c,g)	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce (1,a,c,g)	Salat "Hawaii" mit Hähnchen und Ananas (a,i)
MI	11.05.	Putenstreifen in Sahnesauce mit Brokkoli und Kartoffeln (a,g)	Tortellini in Käsesahnesauce mit Brokkoli, Karotte und Paprika (a,c,g)	Gemischter Salat mit getrockneten Tomaten (a,i)
DO	12.05.	Hähnchenbrust süß-sauer mit Reis (a,g,f,j,i)	Spätzle mit Tomatensauce und Mozzarellawürfel dazu Salatbeilage (a,c,g,j)	Romanaherzensalat mit Goudakäse (a,g,j)
FR	13.05.	Kapseehecht-Nuggets dazu Kartoffeln und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (a,c,d,g)	Veggie Schnitzel mit Rahmsauce dazu Kartoffeln (a,c,g,i)	Salat mit Gorgonzola und Birne (a,j)
MO	16.05.	Kasselerbraten mit Sauerkraut und Kartoffeln (a,c,g,i)	Senfeier mit Kartoffeln dazu Salatbeilage (a,c,g,i)	Möhren-Koriander-Salat (a ,j)
DI	17.05.	Hühnereintopf mit Geflügelklößchen und Gemüse dazu Brötchen (a,c)	Nudeln mit mexikanischem Mais-Zucchinigemüse (a,c,g)	sommerlicher Quinoa-Salat mit Tomate, Zucchini und Frühlingszwiebeln (a,j)
MI	18.05.	Rinderhackfleischbällchen mit Tomatensauce und Reis (a,c,g,j)	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Füllung dazu Tomatensauce und Mozzarella (a,c,g)	Nudelsalat (a,g,j)
DO	19.05.	Hähnchenbrust mit Paprikarahmsauce, Nudeln und Brokkoli (g)	Back-Camembert mit Apfel-Orangen-Salat und Preiselbeeren (a,g)	Tomaten-Schafskäse-Salat (a,g,j)
FR	20.05.	Rotbarschfilet (paniert) mit Dillsauce und Reis (a,d,g,j)	Gemüsetasche mit Béchamelsauce und Kartoffeln (a,c,g)	Gemischte Blattsalate mit Orangenfilets und Nüssen (a,h,j)
MO	23.05.	Geflügelfrikadelle mit Prinzessbohnen und Kartoffeln (a,c,g,j)	Champignons in Backteig mit Remoulade und Kartoffeln dazu Salatbeilage (a,c,g,j)	Weißkohlsalat mit Äpfeln und Speck (5,a)
DI	24.05.	Feine Kartoffelsuppe mit Karotten, Lauch und Schweinebauchfleisch (a,c,g,j)	Wok-Geschnetzeltes mit buntem Gemüse, dazu Reis (a,c,g)	Curry-Reis-Salat (a,j)
MI	25.05.	Putengeschnetzeltes mit Kokos-Currysauce dazu Reis (a,g)	Spiralnudeln mit Tomatenkräutersauce dazu Karottensalat (g)	Salatmix mit gekochtem Ei (a,c,j)
DO	26.05.	**Himmelfahrt**		
FR	27.05.	Mediterranes Seelachsfilet mit Reis und Kräutersauce (a,d,g)	Gemüsefrikadelle mit Kartoffeln und Tomatensauce (a,c,g)	Grüner Salat mit roter Bete (a,j)
MO	30.05.	Putengeschnetzeltes mit Bauerngartengemüse und Spätzle (a,c,g,j)	Kartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken (a,c,g)	Blattsalat mit geräucherter Putenbrust (a,j)
DI	31.05.	Putengulasch mit Nudeln (c,g)	Gebackene Rosmarienkartoffeln mit Champignonrahmsoße und Blattsalat (a,g)	Bauernsalat mit schwarzen Oliven, dazu Brötchen (4,a,c,j)

Unsere Mittagskarte

Restaurant vierG Wathlingen

Mo-Fr 12-14 Uhr

Erbsen-Curry-Suppe	3,80
Bindseilteller mit Bratkartoffeln und Spiegelei	12,30
Schnitzel Wiener Art mit Pommes und Salat	11,90
Tortellini in Sahnesauce mit Gemüse	8,60
Vier G Burger saftiges Rindfleisch mit Tomaten, Gurke, Burgersauce, Senf, Ketchup, Röstzwiebeln und Pommes	9,20
Currywurst Currysauce und Pommes	7,90
Gemischter Salat	
- mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	6,90
- mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Hähnchenbrustfiletstreifen	9,30
Ofenkartoffel (mit gemischtem Salat)	
- mit Sour Creme	6,10
- mit gebratener Hähnchenbrust	8,10

Unsere Abendkarte ab 17.30 Uhr

sonntags ab 12.30 Uhr

Vorspeisen, Salat und Kleinigkeiten

Erbsen - Curry - Suppe 3,80

Bruscetta

frische Tomaten auf geröstetem Brot 4,90

Gratinierter Ziegenkäse

mit Tomate und Honig auf Rucola 8,20

Gambas (6 Stück)

in Chili-Knoblauchöl mit Baguette 10,90

Salat

- mit gebratenen Champignons und Zwiebeln 6,90
- mit gebratenen Champignons, Zwiebeln und Hähnchenbrustfiletstreifen 9,30

Unsere Salate servieren wir mit hausgemachtem Senf-Honig-Dressing

Ofenkartoffel (mit kleinem Salat)

- mit Sour Creme und Hähnchenbrustfilet 8,10
- mit Sour Creme 6,10

Kartoffelpuffer

mit geräuchertem Lachs, Sour Creme und Salatbeilage 10,50

mit Apfelmus 6,50

Unsere Abendkarte ab 17.30 Uhr

sonntags ab 12.30 Uhr

Es ist Spargelzeit …

HOF SOLTAU
Spargel und Beeren

Spargelcremesuppe	6,20

Spargel von Hof Soltau

(ca 500g brutto) mit zerlassener Butter oder Sauce Hollandaise,
dazu frische Kartoffeln 19,50

Wählen Sie dazu:

- Schwärzwälder Schinken	2,00
- Schweineschnitzel	3,40

Unsere Abendkarte ab 17.30 Uhr

sonntags ab 12.30 Uhr

Hauptgerichte, Steak und Grill

VierG Grillteller

Rumpsteak, Schweinemedaillon, Hähnchenbrustfilet, Pulled Pork,
Grillgemüse, Kräuterbutter und Pommes 19,90

Rumpsteak vom Rind

Kräuterbutter, Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln 22,80

Schweinefiletmedaillons auf Gorgonzolarahmsauce

mit Grillgemüse und Gnocchi 15,90

Gnocchi Pfanne

mit Grillgemüse und Pesto 8,90

- mit Hähnchenbrustfilet 10,20

Löwenfutter Klassik

Rohe Roulade mit Bratkartoffeln 13,40

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes und Salat 11,90

Schweineschnitzel „Jäger Art“

mit Pommes und Salat 14,40

Burger und Co

Chipotle Bacon Burger

180g, Rindfleisch mit Chipotle Sauce, Tomaten, Gurken,
Bacon, Käse, Burger Dressing und Pommes 11,90

Classic Burger

180g Rindfleisch mit Salat, Röstzwiebeln, Tomate, Gurken,
Burger Dressing, Ketchup, Senf und Pommes 9,90

Ziegenkäse Burger

Gratinierter Ziegenkäse auf Rucola, Sour Creme und Pesto
dazu Kartoffelecken 10,90

Pulled Pork Burger

Pulled Pork mit Käse überbacken, frischen Zwiebeln,
Burger Dressing, BBQ Sauce, Salat dazu Pommes frites 13,90

vierG Currywurst Classic

Fleischcurrywurst mit Pikanter Sauce, Pommes und
Salatbeilage 8,90

Kaffee / Tee

Kaffee & Tee

Heimbs Kaffee

Café crème	1,90	Café crème, gross	3,60
Espresso	1,70		
Doppelter Espresso	2,90	Cappuccino	2,40
Schale Milchkaffee	2,60		
Latte Macciato	2,80	Heiße Schokolade	2,50

Frozen Kaffeespezialitäten

Iced Cappuccino

cremig kalter Cappuccino serviert auf Eiswürfeln 2,80

Iced Latte Macchiato

cremig kalter Latte Macchiato 3,00

Frozen Latte Macchiato Karamell

mit Crushed Ice, Karamellsirup und Sahne

wahlweise auch als Haselnuss oder Vanille 3,80

Heimbs Tee

Darjeeling, Earl Grey mit Bergamotte, Kamille
Grüner Tee mit Lemongras und Ringelblüten, Pfefferminz
Wiesenblüte, Früchtetraum oder Rooibos Sahne Karamell 1,90

Alkoholfreies

Alkoholfreie Getränke

	0,2l	0,4l
Coca Cola, Zero, Spezi	2,00	3,70
Fanta, Sprite	2,00	3,70

Mineralwasser	0,25l	0,75l
Vilsa medium	1,90	4,60
Vilsa naturelle	1,90	4,60

Fruchtiges	0,2l	0,4l
Apfel, Orange, Kirsch, Rhabarber, Johannisbeere,		
Maracuja, Banane, Cranberry	2,30	4,20
als Schorle	2,10	4,00

Aus der Flasche	0,2l	0,33l
Schweppes		
Bitter Lemon, Tonic	2,30	
Ginger Ale	2,30	
Vita Malz		2,50

Weine

Weißweine

Mosel-Saar-Ruwer Riesling

Zeltinger Himmelreich

halbtrocken, saftig und fruchtig mit lebendiger Säure

0,2l 3,80 0,75l 12,00

Venetien Linea Pinot Grigio IGT

frisch und belebend mit feiner Frucht

0,2l 3,80 0,75l 13,00

Bretz Scheurebe Spätlese

Lage: Bechtolsheimer Petersberg

mild, Fruchtgeschmack, der an Johannesbeeren und Mango erinnert

0,2l 4,20 0,75l 15,50

Bretz Grauer Burgunder

trocken

0,2l 4,20 0,75l 15,50

Roséwein

Wathlingen 1000, Rosé 2018

0,2l 3,50 0,75l 13,50

Rotweine

Bretz Merlot

trocken

0,2l 5,80 0,75l 18,00

Bretz Dornfelder

halbtrocken

0,2l 5,80 0,75l 18,00

Gespritzes / Biere

Spritzgetränke

Rhabarber Spritz mit Gin; 0,2l	5,80
Lemon Spritz mit Limoncella 0,2l	5,80
Aperol Spritz 0,2l	4,80
Lillet wild berry 0,2l	4,80

Biere

Fassbiere	0,3l	0,5l
Krombacher Pilsener	2,30	3,70
Kulmbacher edelherb	2,30	3,70
Alster, Diesel	2,30	3,70
Mönchshof Kellerbier	2,50	3,90

KULMBACHER

Flaschenbiere	0,33l	0,5l
Krombacher Weizen hell		3,90
Krombacher Weizen alkoholfrei		3,90
Mönchshof Radler naturtrüb		3,90
Krombacher Pils alkoholfrei	2,30	
Jever Fun	2,30	

KULMBACHER Mönchshof

Zum Schluss

Schokoladensoufflé
mit Vanilleeis 4,90

Oder lieber ein Eis
Fragen sie nach unserer Eiskarte

Alle Preise dieser Karte verstehen sich in Euro.

Liebe Gäste,

wir verzichtet weitesgehend auf Convience Produkte.
Das ganze Jahr über kochen wir sehr saisonal und arbeiten auch mit vielen Produkten aus der Region.

Falls Sie Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

In unserem Ordner mit unseren Gerichten und den dazugehörigen Inhaltsstoffen und Allergenen, finden Sie alle nötigen Informationen hierzu.

Unsere Öffnungszeiten im Mai

Wochentag	Uhrzeit
Mo -Fr	12 - 14 Uhr
Mi - Sa	ab 17.30 Uhr
So	ab 12.30 Uhr

Fragen Sie bitte nach unseren „Frühstückssonntagen“