

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im Lässig!

Ob Sie auf der Durchreise sind, zufällig reinschauen oder gezielt zu uns kommen, weil Sie besonderen Wert auf biologische Kost legen - mein Team und ich freuen uns, dass Sie da sind. Fühlen Sie sich wohl und genießen Sie Ihr Menü im anregenden Ambiente des Hundertwasser-Bahnhofs.

Für Gäste mit besonderen Ansprüchen an Speisen haben wir unsere Gerichte wie folgt gekennzeichnet:



Wir sind kontrolliert und zertifiziert durch DE-ÖKO-007.

Wir verwenden Produkte aus biologischem Anbau und kennzeichnen für Sie die Zutaten, die nicht in BIO-Qualität verwendet werden mit einem * für konventionelle Herstellung. Viele unserer Produkte kommen aus regionalem Anbau in Demeter- und Biolandqualität.

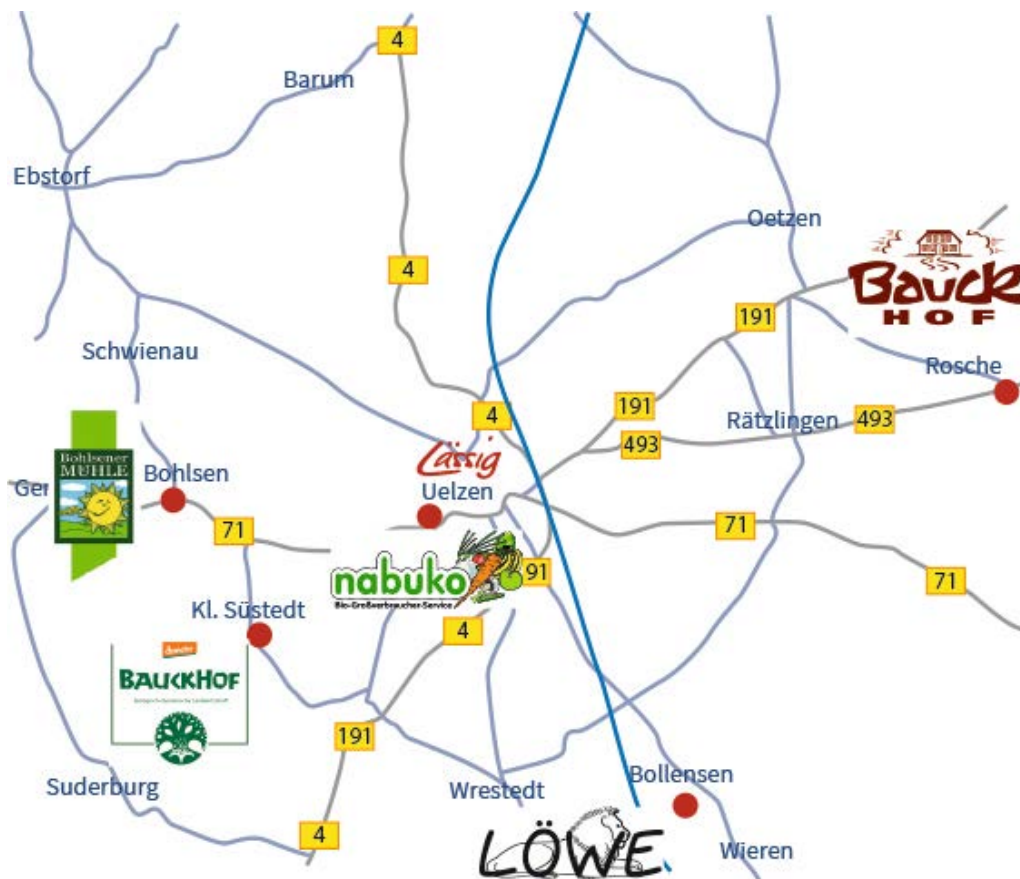
Haben Sie Wünsche und Anregungen, wenden Sie sich gerne persönlich an mich.



Ihr Gerd Waldecker
(Inhaber)

Unsere regionalen Partner

- Bauckhof aus Klein Süstedt
- Bauckhof Naturkost aus Rosche
- Bohlsener Mühle GmbH & Co. KG aus Bohlsen
- nabuko aus Uelzen
- Löwe Naturmöbel aus Bollensen



Sie alle sind Mitglieder im ÖKORegio-Verein,
Erzeuger und Direktvermarkter und liefern
Rohwaren und Zutaten.



Back-Shop: Lässig unterwegs

Eine kleine, feine Bio-Bäckerei im Bahnhof mit frischen Backwaren - einfach lecker! Brot und Brötchen, ein kleines Naturkostsortiment und herzhaftes Snacks: Belegte Brötchen, Sandwiches, Croissants und mehr.

Currywurst* gibt's hier übrigens auch!

Wer zu den vollmundigen Bio-Kaffee-Spezialitäten ein Stück Gebäck genießen möchte, der wählt aus dem verführerischen Angebot frischer Backwaren, vom Butterkuchen bis zum Schoko-Muffin.

Für Zuhause, unterwegs und im gemütlichen Sitzbereich des Back-Shops!

Öffnungszeiten Back-Shop

Montag bis Sonntag von 5.00 bis 20.00 Uhr

Veranstaltungen im Lässig

Special Friday:

In 2015 gibt es unser neues Wunschbuffet jeden 3. Freitag im Monat ab 18 Uhr. Stimmen Sie online ab!

Sonntagsbrunch:

Tischlein deck' dich - jeden ersten Sonntag im Monat.

Kunst im Bahnhof:

Punkt, Punkt, Komma, Strich - Künstler präsentieren sich!

Mehr auf www.laessig-im-bahnhof.de

Frühstück

Kurzstrecke

Zwei Brötchen, Brot, Marmelade, Honig,
kleine Wurst-* und Käseauswahl. pro Person 6,80 €

Langstrecke

Müsli mit frischen Früchten, Joghurt oder Vollmilch,
drei Brötchen, Brot, Marmelade, Honig,
kleine Wurst-* und Käseauswahl,
wahlweise ein Rühr-, Spiegel- oder gekochtes Ei,
ein Glas Apfel- oder Orangensaft.
pro Person 11,70 €

Extras

Ein gekochtes Ei, Spiegelei, Rührei 2,10 €

Drei Rühreier mit Speck* 6,80 €

Mozzarella-Tomaten
mit Balsamico und Basilikum 3,90 €

Knuspriges Körner-Müsli 3,20 €

Fruchtig-frischer Obstsalat 3,00 €

Pfannkuchen mit Apfelmus
oder Ahornsirup 3,90 €

Für Langschläfer bis 14 Uhr!

Vorspeisen

Mosaik für Zwei

Bruschetta-Teller, frische Tomatenwürfel mit Basilikum, Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot. 8,20 €

Schmuckstücke

Verschiedene kleine Vorspeisen auf einem Teller angerichtet. Immer wieder anders. Mit Knoblauchbaguette. 13,10 €

Labertasche

Kräuterpfannkuchen
Mit Champignonemüse in Rahm, Saisonsalat 9,80 €
Mit Hähnchenwürfeln, Zwiebeln, Champignons, Saisonsalat 12,50 €

Suppen

Farbklecks



Tomatensuppe mit Kürbiskernöl, Knoblauchbaguette 5,20 €

Komposition



Karotten-Ingwer-Suppe mit Schinchenchip*, Knoblauchbaguette 5,30 €

Salate

Grünzeug

Kleiner Beilagensalat



4,60 €

Querbeet

Saisonaler Salatteller



8,20 €

Querbeet Multikulti

Salatteller mit gehobeltem Parmesan und Croûtons

9,80 €

Querbeet Beflügelt

Salatteller mit mariniertem Hähnchenfleisch



11,40 €

Zu den Salattellern Querbeet servieren wir ein Knoblauchbaguette.

Sie haben die Wahl:

- Honig-Senf-Soße
- Joghurtsoße, leicht scharf mit Chili
- Vinaigrette



Fisch-Liebling

Fresko

Lachs (Wildfang) mit Meerrettichkruste
Saisonsalat, Knoblauchbaguette, Kartoffelspalten
sowie Kräuterquark oder Kräuterbutter 19,50 €

Kartoffelgerichte

Heidekartoffeln „klassisch“



Mit Kräutercreme, Saisonsalat 8,90 €

Heidekartoffeln „peppig“



Kartoffelgratin mit Birnen, Saisonsalat 9,50 €

Kokolores



Kartoffelgratin mit Hähnchenwürfeln und Käse,
Saisonsalat 12,70 €

Nudelgerichte

Siebdruck

Käsespätzle mit gebratenen Zwiebeln, Saisonsalat 9,80 €

Leporello

Geschmelzte Maultaschen mit gerösteten
Zwiebeln und Bergkäse, Saisonsalat 12,20 €

Leporello vegetarisch

Vegetarische Maultaschen mit
Spinat-Ricotta-Füllung, Parmesan und Salbei,
Saisonsalat 11,80 €

Installation „raffiniert“

Penne mit Birnen und Walnüssen
in Gorgonzola-Soße, Saisonsalat 9,50 €

Vom Bruderhahn

Wir verwenden Geflügelfleisch von Bruderhähnen

Die Bruderhahn Initiative Deutschland hat sich zum Ziel gesetzt, die unethische Praxis der nutzlosen Tötung der Bruderhahn-Küken zu beenden. Es werden alle Brudertiere aufgezogen, deren Schwestern für die Projektteilnehmer Eier legen. Der Schlüssel liegt hier bei einem Hahn pro 250 gelegte Eier. Sein Fleisch wird dann zu bezahlbaren Preisen angeboten, auch wenn dies ökonomisch nicht sinnvoll ist. Das Problem des ökonomischen Nachteils, der durch die Aufzucht der Bruderhähne entsteht, wird durch die Bruderhahn Initiative Deutschland ebenso genial wie einfach gelöst: Für jedes Ei wird ein Zuschlag von 4 Cent veranschlagt. **Diese 4 Cent werden zu 100% für die Aufzucht der Brudertiere und deren Vermarktung verwendet.** Infos unter www.bruderhahn.de



Hähnchen in Colasoße

Gewürfelte Bruderhahnkeule in Colasoße
mit Ingwer und Knoblauch, Saisonsalat
wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln* 13,50 €

Hähnchen im Frack



Ausgelöste Bruderhahnkeule im Speckmantel*
auf Rahmchampignons mit frischen Kräutern, Saisonsalat,
Knoblauchbaguette und wahlweise Pommes frites oder
Bratkartoffeln* 15,50 €

Hähnchen im Burger

Knoblauchfladen, saftig gegrilltes Bruderhahnfleisch, knackiger Saisonsalat,
sonnengereifte Tomaten, aromatische Zwiebeln und würziger Emmentaler mit
knusprig gebratenem Speck, Kansas-City-Barbecue-Soße,
Mayonnaise und Pommes frites 12,50 €

Vom Rind

Huftsteak

Mit Kansas-City-Barbecue-Soße, Saisonsalat,
Knoblauchbaguette, Kräuterbutter und Pommes frites 17,90 €

Rind im Burger

Mit Rinderhackfleisch statt Bruderhahnfleisch 12,50 €

Vom Schwein

Interregio



Sauerfleisch* mit Bratkartoffeln*, Remouladensoße
und Saisonsalat

11,50 €

Intercity

Paniertes Schnitzel vom Schwein*
mit Pommes frites und Saisonsalat

12,80 €

Metronom

Zwiebelschnitzel* mit Pommes frites, Saisonsalat

13,50 €

Erixx-Heidezug

Champignonrahmschnitzel* mit Pommes frites, Saisonsalat

13,50 €

Tram

Currywurst* mit Pommes frites

8,30 €

Vom Galloway

Galloway Burger

Knoblauchfladen, saftig gegrillte Bratwurstschnecke * vom Galloway-Rind,
knackiger Saisonsalat, aromatisch gegartes Sauerkraut,
mit hausgemachter Colasoße mit Pommes frites,
Mayonnaise und Ketchup

12,50 €

Bratwurstschnecke* vom Galloway-Rind

Mit karamellisierten Möhren in Vanillebutter
mit Petersilienwurzel-Püree

10,80 €

EXTRAS

gebratene Champignons mit Zwiebeln

2,60 €

Champignon-Rahmsoße

2,60 €

Pfannengemüse

2,60 €

Pommes frites

3,00 €



Kinderkarte

Frühstück

Brötchen, Tigercreme, Schnittkäse
und Getränk nach Wahl

3,90 €

Hauptgerichte

Nudeln mit Tomatensoße

4,50 €

Kleines Schnitzel

mit Gemüse und Kartoffelspalten
dazu Ketchup oder Mayo

8,50 €

Räuberteller

Teller und Besteck, stibitzen von den Eltern

0,00 €

Nachtisch

Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln

2,60 €



Suppen

Farbklecks

Tomatensuppe mit Kürbiskernöl 4,50 €

Komposition

Karotten-Ingwer-Suppe mit Croûtons 4,80 €

Vorspeise

Mosaik für Zwei

Bruschetta-Teller, frische Tomatenwürfel mit Basilikum,
Olivenöl und Zwiebeln auf unserem Röstbrot 8,20 €

Hauptgang

Heidekartoffeln „peppig“

Paprika und Lauchgemüse, scharf, Saisonsalat 9,20 €

Kunstschiene vegan

Gnoccis mit gekräutertem Fermate geschwenkt
in Bruschetta-Sahne, Saisonsalat 10,50 €

Installation „vegetable“

Penne mit Pfannengemüse
geschwenkt in Basilikum-Pesto und Saisonsalat 9,50 €

Dessert

Musenkuss

Zitronensorbet an frischen Früchten
mit Karamell von Kokosflocken 6,50 €

Desserts

Brüllcreme



Karamellierte Vanillecreme

5,80 €

Raffinette

Limetten-Parfait mit Obstsalat auf
karamellisierten Walnüssen in Honig

5,30 €

Knusperkalt

Große Kugel Vanilleeis
mit Kürbiskern-Krokant und Kürbiskernöl

3,90 €

Kaiserschmarren mit Vanilleeis

5,80 €

Musenkuss

Zitronensorbet an frischen Früchten
mit Karamell von Kokosflocken

6,50 €

Von Allem etwas

8,80 €

Eisig

Früchte-Eisbecher

2 Kugeln Eis Ihrer Wahl, frisches Obst, Sahne,
Fruchttopping

5,70 €

Eis & Heiß

Vanilleeis, Sahne. Sie entscheiden:
Heiße Waldfrüchte oder Heiße Schokolade

6,50 €

Eiskaffee

4,50 €

Eisschokolade

4,50 €

Durstlöscher

Loona Mineralwasser

classic o. naturell

Flasche 0,25 l 2,50 €

Flasche 0,75 l 4,50 €

Voelkel BioZisch

Natur Orange, Himbeer-Cassis,
Ginger Life, Sauerkirsche, Bitter Lemon

Flasche 0,33 l 2,70 €

Zitrone

Glas 0,2 l 2,00 €

Glas 0,4 l 3,50 €

Now (koffeinhaltig)

Black Cola, Orange Cola

Flasche 0,33 l 2,70 €

Apfelsaft

Naturtrüb

Glas 0,2 l 2,60 €

Glas 0,4 l 4,40 €

Apfel-Schorle

Glas 0,2 l 2,50 €

Glas 0,4 l 4,10 €

Säfte

Apfel-Mango, Schwarze Johannisbeere,
Orange, Rhabarber

Glas 0,2 l 2,70 €

Glas 0,4 l 4,70 €

Saft-Schorle

Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Orange

Glas 0,2 l 2,50 €

Glas 0,4 l 4,40 €

Hopfen und Malz

Störtebeker Pils*

Glas 0,3 l	3,20 €
Glas 0,5 l	4,30 €

Wendlandbräu hell

Glas 0,3 l	3,30 €
Glas 0,5 l	4,50 €

Störtebeker Schwarzbier

Flasche 0,5 l	4,50 €
---------------	--------

Störtebeker Bernstein-Weizen

Flasche 0,5 l	4,50 €
---------------	--------

Störtebeker Frei-Bier (Pils)

alkoholfrei, Flasche 0,33 l	3,00 €
-----------------------------	--------

Störtebeker Bernstein-Weizen

alkoholfrei, Flasche 0,5 l	4,50 €
----------------------------	--------

Lammsbräu Malzbier

alkoholfrei, Flasche 0,33 l	3,00 €
-----------------------------	--------

Alster

Glas 0,3l	3,00 €
Glas 0,5l	4,20 €

Aperitif

Aperitif Apfel und Rose - alkoholfrei

Deutschland, Niederrhein, Clostermann-Neuhollandshof
Prickelnder Apfelsaft aus edlen Äpfeln mit einer
eleganten Rosennote - in reinsten Demeter-Qualität.

Glas 0,1 l	3,50 €
Flasche 0,75 l	19,90 €

Moritz, QbA, weiß, trocken

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Axel Schmitt
Eine deutsche Antwort auf „Prosecco“.
Jung, spritzig, fruchtig, leicht, unkompliziert.

Traubenart: Bacchus,
Müller-Thurgau, Scheurebe

Glas 0,1 l	3,80 €
Flasche 0,75 l	19,90 €

Riesling-Sekt, QbA, weiß, trocken

Deutschland, Mosel, Weingut am Rosenborn
Extra feine Perlung durch klassische Flaschengärung,
feinste Rieslingaromen.

Traubenart: Riesling

Glas 0,1 l	4,30 €
Flasche 0,75 l	25,90 €

Fleury Carte Rouge, QW, trocken

Frankreich, Champagne, Fleury & Fils
Die richtige Menge (0,375 l) für ein feierliches
Sonntagsfrühstück zu zweit.

Traubenart: Pinot Noir

0,375 l	45,00 €
---------	---------

Weißweine

Pfälzer Landwein, trocken

Deutschland, Pfalz, Weingut Heiner Sauer
Aromatischer, kräftiger Wein, verhaltene Säure.

Traubenart: Kerner, Müller-Thurgau, u. a.

Glas 0,2 l	4,90 €	0,5 l	10,50 €
------------	--------	-------	---------

Grauburgunder 2012, QbA, trocken

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Kühling
Feinduftiger Grauburgunder, Aromen von Birne und Melone.

Traubenart: Grauburgunder

Glas 0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,50 €
------------	--------	-------	---------

Rotweine

Merlot - Villa Doral 2011, IGT, trocken

Italien, Veneto, Weingut Vini Tonon
Rubinrot und Duft nach Himbeeren und Gewürzen.

Traubenart: Merlot

Glas 0,2 l	4,90 €	0,5 l	10,50 €
------------	--------	-------	---------

Trollinger/Lemberger 2010, QbA, trocken

Deutschland, Württemberg, Weingut Schäfer-Heinrich
Ausdrucksvolle, ausgeglichene Cuvée durch Zusammenspiel
von kräftigem gerbstoffbetontem Lemberger mit leichtem
Trollinger.

Traubenart: Trollinger mit Lemberger

Glas 0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
------------	--------	-------	---------

Roséweine

St. Laurent Weißherbst 2012, QbA, mild

Deutschland, Rheinhessen, Weingut Hemer
Jugendlich, frisch und lebendig mit prickelnder Restsüße,
sommerliche Beerendüfte.

Traubenart: St. Laurent

Glas 0,2 l	4,90 €	0,5 l	11,90 €
------------	--------	-------	---------

Hochprozentige

Weizenkorn 40%	(2 cl)	2,20 €
Wodka 40%	(2 cl)	2,80 €
Weißer Rum 40%	(2 cl)	2,60 €
Brauner Rum 40%	(2 cl)	2,80 €
Großmutter's Apfellikör 20%	(2 cl)	2,40 €
Großmutter's Kräuterlikör 35%	(2 cl)	3,40 €
Life Aperitivo Bitter 17%	(2 cl)	2,50 €
Bloom Mountain Irish Cream 17%	(2 cl)	2,80 €
Juniper Green Dry Gin 37,5%	(2 cl)	3,20 €
Highland Harvest Scotch Whisky 40%	(2 cl)	3,80 €
Grappa Meniccoci 40%	2cl	3,00 €
Lässig Mirabellenbrand 40%	2cl	3,50 €
Lässig Kirschbrand 40%	2cl	3,50 €

Longdrinks

Lässig-Spritz	Glas 0,2 l	4,00 €
Cola-Rum	Glas 0,2 l	4,50 €
Cola-Korn	Glas 0,2 l	4,50 €
Vodka Lemon	Glas 0,2 l	4,50 €
Gin Tonic	Glas 0,2 l	5,00 €
Whisky-Cola	Glas 0,2 l	5,30 €

Muntermacher

Großes Glas Tee	2,80 €
Darjeeling	FTGFOP1 Singell Edler Schwarzer Tee
Earl Grey	Schwarzer Tee mit Bergamotte-Aroma
Kamille	Kamillenblüten (Feinschnitt)
Nana Minze	Marokkanische Nana-Minze
China Sencha	Grüntee
Rotbusch Vanille	Rotbuschtee, natürliches Vanillearoma
Naturtee Früchtetee	Hibiskusblüten, Hagebutte, Apfel, Orange
Lebensfreude	Früchte-Kräutertee aus Hibiskus, Süßholz, Pfefferminz, Himbeerblättern, Ingwer, Kardamom, Nelke, Ringelblumenblüte
Kaffeespezialitäten	
Espresso	2,40 €
Espresso-Macchiato	2,80 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Cappuccino	2,90 €
Milchkaffee	2,90 €
Latte Macchiato	3,00 €
Tasse Kaffee, Kaffee koffeinfrei*	2,50 €
Becher Kaffee, Kaffee koffeinfrei*	4,40 €
Becher Milkschokolade	2,90 €
Milch kalt/warm	2,50 €



Feste & Feiern im Lässig

Hochzeit, Taufe, Geburtstag - feiern Sie, wie die Feste fallen: klein oder groß, familiär oder ein rauschendes Fest, im Restaurant oder auf der Galerie - wir haben Räumlichkeiten für bis zu 100 Personen.

Fragen Sie nach unserer Bankett-Mappe: Lassen Sie sich inspirieren. Gerne beraten wir Sie und stellen mit Ihnen gemeinsam den passenden kulinarischen Rahmen und auf Wunsch ein Programm zusammen.

Tagungen & Seminare

Wir bieten Ihnen Räumlichkeiten unterschiedlicher Größenordnungen, verschiedene Bewirtungs-Varianten, technisches Equipment und ein passendes Rahmenprogramm.

Durch unsere zentrale Lage können Ihre Teilnehmer direkt per Bahn anreisen. In stilvollem Ambiente empfangen wir Sie mit einer Tasse Kaffee oder Tee, um Ihnen einen guten Einstieg in die Seminararbeit zu bereiten.

Tagungen, Reisegruppen, Vereine und Betriebe - das Lässig bietet Ihnen den richtigen Rahmen.

Lässig on Tour - Catering

Wir bringen unsere Küche auch zu Ihnen nach Hause oder an einen Ort Ihrer Wahl. Mit unserem Catering-Service treffen Sie garantiert den Geschmack Ihrer Gäste. So können Sie Ihre Feier stressfrei genießen.



Allergen-Kennzeichnung

Um die Speisekarte nicht „unleserlich“ zu gestalten, haben wir die Speisen und enthaltene Allergene in einer gesonderten Karte aufgeführt. Diese bringt Ihnen ein Mitarbeiter gern an den Tisch!

Die 14 Allergene sind ganz normale Nahrungsmittel, keine Kunstprodukte, nur vertragen einige Menschen sie nicht.

Auch ändern sich Rezepturen für z.B. Gewürzmischungen. Es hilft nur, immer wieder die Zutatenlisten zu lesen. Damit sind Sie auf der sicheren Seite.