





Herbst Menü

Gebackene Sesam-Champignons
Curry-Knoblauch-Dip

Lachscremesuppe
Kartoffelcroutons/ Isländischer Kaviar

Gepfeffertes Schweinefilet
Rahmwirsing/ Kartoffel-Speckkrösti

Gegrillte Ananas
Bananeneis/ Schokocrumble



Als Menü für 34 Euro
-alle Gänge sind auch einzeln erhältlich-

Vorspeisen

Ziegenkäse mit braunem Rosmarin-Zucker gratiniert
Balsamico-Feigen/ Walnüsse/ Salat
8,50 Euro

Lachs-Maultaschen
Gemüsestreifen/ Krustentierschaum/ Sprossen
8,50 Euro

Butterzarter Felsenoktopus
Salat/ Knoblauchcreme/ Kartoffel-Croutons
9,50 Euro

Gebratene Jacobsmuscheln
Kürbis-Risotto/ Dörrtomaten/ gehobelter Parmesan
9,90 Euro

Suppen


Kürbis-Cappuccino
Hirtenkäse-Schinken-Praline
5,90 Euro

Getrüffelte Selleriecremesuppe
Apfel/ Croutons
5,90 Euro

Die Hauptsache

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Belugalinsen/ Senfsauce/ Meerrettich/ Queller/ Salat
normale Portion 21,50 Euro
kleine Portion 17,50 Euro

Lachsfilet im Rauch serviert
Aalrauchsauce/ Rote Bete/ Dill/ Bratkartoffeln/ Salat
normale Portion 19,50 Euro
kleine Portion 15,50 Euro

 Serviettenknödel in Nussbutter gebraten
Champignons/ Kürbis/ grüne Bohnen/ Dörrtomaten/
Steinpilzrahm/ gehobelter Parmesan
normale Portion 14,00 Euro
kleine Portion 10,00 Euro

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen
Safransauce/ Kirschtomaten/ Erbsenschoten/ Rucola
normale Portion 16,90 Euro
kleine Portion 12,90 Euro

AUEHOF-BURGER 100% hausgemacht
Brioche-Brötchen/150g Rindfleisch/ Coleslaw/ Tomate/
Rucola/ Backzwiebeln/ BBQ-Sauce/ unsere Pommes
normale Portion 12,90 Euro
als vegetarischer Burger mit Cous-Cous-Frikadelle

Die Hauptsache

Gebratene Maishähnchenbrust
Trüffel-Risotto/ Erbsenschoten/ Geflügelsauce/ Salat
normale Portion 18,90 Euro
kleine Portion 14,90 Euro

Rosa gebratene Vestruper Entenbrust
Entenjus/ Zwergorangen/ Süßkartoffel-Pommes/ Salat
normale Portion 21,50 Euro
kleine Portion 17,50 Euro

Argentinisches Black Angus Rumpsteak, rosa gebraten
Pfeffersauce/ Zwiebelmarmelade/ unsere Pommes/ Salat
normale Portion 24,90 Euro
kleine Portion 20,90 Euro

Kalbsleber Berliner Art
Backzwiebeln/ Apfel/ Kartoffelpüree/ Salat
normale Portion 19,90 Euro
kleine Portion 15,90 Euro

Lammnacken-Karree unter der Kräuterkruste
Rosmarinsauce/ Kartoffelgratin/ Salat
normale Portion 22,90 Euro



Veganer & Allergiker

Wir kochen nach persönlichen Wünschen; bitte fragen Sie unsere Bedienung oder kommen Sie in die Küche.

Zum Abschluss

Erfrischende Sorbetvariation
Apfel/ Pfirsich/ Himbeer
5,90 Euro

Weltbeste Schokoladentarte
Sahneeis/ Karamellsauce/ gebrannte Erdnüsse
6,90 Euro

Gebackene Milchreis-Bällchen
Rote Grütze-Sorbet/ Vanillesauce/ Holunderbeeren
6,50 Euro

Parmesansplitter mit Aprikosensenf
Trauben/ Walnüsse/ Finnenbrot
6,90 Euro

Regionale Esskultur

Unsere saisonale Frischeküche bereiten wir nur mit besten Zutaten zu. Dabei setzen wir auf ehrliches Küchenhandwerk und vertrauen auf die Qualität der Produkte unserer regionalen Lieferanten. Bei unserem Speiseangebot verzichten wir auf Fertigprodukte und Geschmacksverstärker. Da wir ständig auf der Spurensuche sind, kommen immer wieder neue regionale Spezialitäten dazu. So können wir unsere Speisekarte saisonal, regional und kreativ gestalten und unseren Gästen immer wieder abwechslungsreiche Speisen bieten.