



WILD-MENÜ

Vom 1. bis 31. Oktober

Feldsalat/ Fasanenbrust / Serrano/ Trauben

Wild-Consommé/ Maronennocken

Bandnudeln/ Damhirsch-Bolognese
Champignons/ Parmesan

Wildschweinrücken unter Haselnusskruste
Rosa gebratene Entenbrust
Selleriepüree/ Rosenkohl/ Rösti

Schokomousse
Vanille-Mohn-Eisparfait
Rotkohl-Preiselbeer-Sorbet

Das ganze Glück in fünf Gängen für 42 €

Vorspeise/ Suppe/ Hauptgang/ Dessert für 35 €

Suppe/ Hauptgang/ Dessert für 29 €

Vorspeisen

Gebackene Sesam-Champignons
Curry-Knoblauch-Dip
6,50 Euro

Ziegenkäse mit Rosmarin-Zucker gratiniert
Salat/ Kürbisdressing/ Birne/ Walnusskerne
8,50 Euro

Butterzarter Felsenoktopus auf Rote Bete Risotto
Gurke/ Fenchel/ Dill
9,90 Euro

Hausgemachte Gnocchi in Nussbutter gebraten
Panchetta/ Salbei/ Parmesan
8,00 Euro

Suppen

Cremesuppe vom Butternutkürbis
Feta-Bacon-Praline
6,20 Euro

Sellerieschaumsüppchen
Apfelchips/ Walnuss
5,90 Euro

Die Hauptsache

Filet von der Ahlhorner Lachsforelle
Kürbis-Zucchini-Risotto/ Chorizo-Pesto/ Salat

normale Portion 20,90 Euro

kleine Portion 16,90 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Kartoffel-Linsen-Gemüse/ Meerrettich-Sauce/ Salat

normale Portion 21,50 Euro

kleine Portion 17,50 Euro



Frische Bandnudeln in Currysauce
buntes Wok-Gemüse/ Sprossen/ Kräuter/ Cashewkerne

Portion 12,90 Euro

mit drei Garnelen + 5,00 Euro

Auehof-CLUB-Burger
Hausgebackenes Brioche-Brötchen/ Hähnchenbrust/ Bacon
Backzwiebeln/Tomate/ Mustanaise/ unsere Pommes

normale Portion 13,50 Euro

Hähnchenbrust unter der Parmesankruste
Ratatouille/ Oliven/ Rosmarinkartoffeln/ Pesto

normale Portion 17,20 Euro

kleine Portion 13,20 Euro

Die Hauptsache

Schweinefiletmedaillons auf Rahmwirsing
Panchetta/ Rösti-Kroketten/ Salat

normale Portion 17,90 Euro

kleine Portion 13,90 Euro

Rosa gebratenes Maredo Rumpsteak
aus der südamerikanischen Pampa
Pfeffersauce/ Kartoffelgratin/ Salat

normale Portion 25,90 Euro

kleine Portion 21,90 Euro

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Backzwiebeln
geschmolzener Apfel/ Kartoffelpüree/ Salat

normale Portion 19,90 Euro

kleine Portion 15,90 Euro

„Wiener Schnitzel“ vom Kalbsrücken
Preiselbeeren/ Zitrone/ unsere Pommes/ Salat

normale Portion 19,90 Euro

kleine Portion 15,90 Euro

Geschmorte Ochsenbäckchen in Barolosauce
Serviettenknödel/ Champignons/ Salat

normale Portion 20,90 Euro

kleine Portion 16,90 Euro



Veganer & Allergiker

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

Zum Abschluss

Erfrischende Sorbet-Variation
Mango/ Erdbeere/ Schwarze Johannisbeere

Karamellierte Grieß-Schnitte à la Brûlée
Lavendeleis/ Rote Grütze/ Minze

Pflaumenkompott mit Nussbutter-Crumble
Milcheis/ Zimtschaum

Mousse au chocolate mit Limettensorbet
Schoko-Baiser/ Karamell/ Anis

je 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.