



MENÜ

Bunter Salat/ Wachtelbrust & -keule
Trauben/ Sonnenblumenkerne/ Rote Bete

Rotkohlschaumsüppchen
Ententaler

Rosa gebratener Hirschrücken
Holundersauce/ Kartoffel-Kürbis-Nocken
Bohnen-Röllchen

Schokomousse
Vanille-Mohn-Eisparfait
Amaretto-Kirschorbet

39 Euro

-Alle Gerichte sind auch einzeln
als Menügröße erhältlich-

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

Coq au vin oder Kokowääh?
Kikok-Hähnchen in Rotweinsauce
Champignons/ Rosmarinkartoffeln/ Salat

normale Portion 18,20 Euro

kleine Portion 14,20 Euro

Die Hauptsache

Schweinefiletmedaillons auf Rahmwirsing
Panchetta/ Rösti-Kroketten

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

Hirsch-Hacksteak auf Kartoffel-Pastinakenpüree
Holundersauce/ Backzwiebeln/ Salat

normale Portion 17,50 Euro

kleine Portion 13,50 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/ Quitte/ Heidelbeere

Topfenknödel in Honigkuchen-Brösel
Vanilleeis/ Quittenkompott/ Physalis

Warme Pflaumen mit Nussbutter-Crumble
Milcheis/ Zimtschaum

Mousse au chocolate mit Mandarinen-Sorbet
Schoko-Baiser/ Karamell/ Chili

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.