

UNSER ABEND *Menü* 

Süßkartoffel-Cappuccino
Quinoa-Chili-Zigarre

Salat vom Büffet

Hausgemachte Käseravioli
Kartoffelschaum/ bunte Gemüsewürfel
Backzwiebeln

Topfennocken in Kardamom-Brösel
Passionsfruchtsorbet

Als Menü für 30 Euro

Alle Gänge sind auch einzeln als Menügröße erhältlich



Sonntags von 11.30 bis 14.00 Uhr
servieren wir zusätzlich zu dieser Karte
ein dreigängiges Mittagmenü
Abends ist geschlossen

Vorspeisen

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

Ziegenkäse mit braunem Zucker gratinert
Birnsenf/ Birne/ Grünzeug/ Walnüsse
8,50 Euro

Jakobsmuschel auf Kräuter-Risotto
Kirschtomate/ Parmesan/ Kresse
9,90 Euro

Hausgeraucher Flammlachs
Salat/ Avocado/ Orange/ Gurke/ Senf
9,90 Euro

Suppen

Miso-Ramen-Suppe
Hühnerbrühe/ Wurzelgemüse/ Ei/ Koriander
6,00 Euro

Safrancremesuppe
Pulpo/ Miesmuscheln/ Dill
6,50 Euro

Die Hauptsache

Doradenfilet auf der Haut gebraten
Frühllauch-Risotto/ warme Tomatenvinaigrette/ Salat

normale Portion 21,50 Euro

kleine Portion 17,50 Euro

Zanderfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree

Rauchpaprika-Sauce/ Salat

normale Portion 21,50 Euro

kleine Portion 17,50 Euro



Frische Bandnudeln

gebackene Scampi-Lachsbällchen

buntes Gemüse/ Bouillabaisse-Sauce/ Kräuter

Portion 16,90 Euro

Auehof-CLUB-Burger

Hausgebackenes Brioche-Brötchen/ Hähnchenbrust/

Bacon/ Backzwiebeln/Tomate/ Mustanaise

unsere Pommes

Portion 13,50 Euro

Zart geschmorte Ochsenbäckchen

Steinpilzsauce/ Serviettenknödel/ Salat

normale Portion 20,90 Euro

kleine Portion 16,90 Euro

Die Hauptsache

Medaillons vom Schweinefilet
Kräuter-Champignons/ 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

Maishähnenbrust vom Geflügelhof Borgmeier
Kartoffel-Pastinakenpüree/ Kaffeesauce
Granatapfel/ Salat
normale Portion 19,90 Euro
kleine Portion 15,90 Euro

Saftig geschmorte Lammhaxe
Rosmarin/ Bohnen-Cassoulet/ Kartoffelgratin
normale Portion 18,50 Euro



Vegetarier & Allergiker

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

Zum Abschluss

Erfrischende Sorbet-Variation
Mango/ Himbeere/ Kokos

Eisparfait-Gugelhupf mit Ingwer und Kaffir-Limette
Zimt-Zucker-Süßkartoffeln/ Ananas

Sauerrahmeis mit Apfelgranité
Apfelstroh/ Mandelcrumble

Vanille-Erdnuss-Eisparfait/ Schokotarte
Schokomousse/ Toffeesauce/ Erdnusskrokant

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.