

UNSER ABEND *Menü* 

Steinpilz-Cappuccino
Parmaschinken

Rosa gebratene Vestruper Entenbrust
warmer Rotkohl-Orangen-Salat
Walnuss-Polenta/ Kardamonsauce

Vanille-Erdnuss-Eisparfait
Toffeesauce/ Erdnuss-Crumble
Mousse au chocolate

Als Menü für 30 Euro

Alle Gänge sind auch einzeln als Menügröße erhältlich



Neu - Neu - Neu- Neu
Sonntags von 11.30 bis 14.00 Uhr
servieren wir zusätzlich zu dieser Karte
ein dreigängiges Mittagmenü

Vorspeisen

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

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

Jakobsmuschel auf Grünkohl-Risotto
Kirschtomate/ Parmesan
9,90 Euro

Gebratene Kartoffel-Rotkohl-Gnocchi
Panchetta/ Radichio/ Parmesan
8,50 Euro

Suppen

Süßkartoffelcremesuppe
Chorizo/ Sauerrahm/ Koriander
6,00 Euro

Safrancremesuppe
Pulpo/ Miesmuscheln/ Dill
6,50 Euro

Die Hauptsache

Kabeljaufilet auf der Haut gebraten
Rahm-Grünkohl/ Senfschaum/ Speckkartoffeln

normale Portion 19,90 Euro

kleine Portion 15,90 Euro

Zanderfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree

Rauchpaprika-Sauce/ Salat

normale Portion 21,50 Euro

kleine Portion 17,50 Euro



Frische Bandnudeln

Parmesansauce/ buntes Winter-Gemüse

Dörrtomaten/ Kürbiskerne

Portion 12,90 Euro

Auehof-CLUB-Burger

Hausgebackenes Brioche-Brötchen/ Hähnchenbrust/

Bacon/ Backzwiebeln/Tomate/ Mustanaise

unsere Pommes

Portion 13,50 Euro

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

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

Hacksteak vom Damhirsch
Quitte/ Steckrüben-Kartoffelstampf/ Salat vom Buffet
normale Portion 16,90 Euro
kleine Portion 12,90 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/ Quitte/ Pflaume

Kalter Hund
Kirschorbet/ Sauerrahm

Warme Backapfelgrütze mit Nussbutter-Crumble
Milcheis/ Mandelschaum

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.