

# Menü

Gebackene Stockfisch-Bällchen  
Chipotle-Mayo/ Frisée/ Kresse

Kürbiscremesüppchen  
Feta- Bacon-Praline

Gegrillte Hirschbratwurst  
Junger Wirsing/ Kartoffelpüree/ Backzwiebeln  
Pfefferjus

Nuss-Nougat-Crumble  
Amarettocreme/ Pflaumensorbet

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



*regional genießen*

*gesund genießen*

*einfach genießen*

## Vorspeisen

---

Gebratene Taubenbrust  
Salat/ Trauben/ Kürbis/ Champignon/ Knödelchips  
9,90 Euro

Geflämmter Ziegenkäse mit karamellisierten Feigen  
Grünzeug/ Feigensenf/ Walnüsse  
8,90 Euro

Rote Bete gebeizter Lachs  
Gin & Tonic Dressing/ Gurke/ Apfel/ Chinakohl  
9,90 Euro

Butterzarter Felsenoktopus  
Salat/ Grillpaprika/ Kartoffel-Croutons/ gelbe Aioli  
10,90 Euro

## Suppen

---

Erbsen-Avocado-Cappuccino  
Chorizostrudel  
5,80 Euro

Cremesuppe vom Zwischenahner Räucheraal  
Gurkentatar  
6,90 Euro

# Die Hauptsache

---

Doradenfilet auf der Haut gebraten  
Rote Bete-Risotto/ Fenchel/ Apfel/ Dillöl/ Salat  
normale Portion 21,90 Euro  
kleine Portion 17,90 Euro

Zanderfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree  
Ingwer-Paprika-Salsa/ Koriander/ Limette/ Salat  
normale Portion 21,90 Euro  
kleine Portion 17,90 Euro

Bandnudeln mit gebratenen Garnelen  
Safransauce/ Erbsen/ Zuckerschoten/ Rucola/ Pinienkerne  
normale Portion 16,90 Euro  
kleine Portion 13,90 Euro

Zarte Scheiben vom Tafelspitz in Meerrettichsauce  
Wurzelgemüse/ Petersilienkartoffeln/ Salat  
normale Portion 17,90 Euro  
kleine Portion 13,90 Euro

Vestruper Entenbrust, rosa gebraten,  
Pflaumen süß-sauer/ Entenjus/ Serviettenknödel/ Salat  
normale Portion 21,50 Euro  
kleine Portion 17,50 Euro

# Die Hauptsache

---

Medaillons vom Schweinefilet  
Pfefferlinge/ Rahmsauce/ Chorizo-Kroketten/ Salat  
normale Portion 19,90 Euro  
kleine Portion 15,90 Euro

Rosa gebratenes Maredo Black Angus Rumpsteak  
Kräuterbutter/ BBQ Sauce/ unsere Pommes/ 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  
pikantes Heidelbeer-Chutney/ Bratkartoffeln/ Salat  
normale Portion 19,90 Euro  
kleine Portion 15,90 Euro

Lammrückenfilet unter der Kräuterkruste  
Ratatouille/ Lammjus/ Rosmarinkartoffeln  
normale Portion 24,90 Euro  
kleine Portion 20,90 Euro



# Vegetarier & Allergiker

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

## Zum Abschluss

Erfrischende Sorbet-Variation  
Sanddorn/ Apfel/ Kirsche

Gebackene Milchreis-Bällchen  
Maracuja-Sorbet/ Tonkasauce/ Kaffee-Schokochip

Parfait von weißer Schokolade & Buttermilch  
Lavendel-Kirschkompott/ Pistazienkuchen

Gebackene Banane mit Popcorn-Eis  
Erdnuss-Salzkrokant/ Schokobrownie

je 7,20 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.