

UNSER ABEND *Menü* 

Quietschgrünes Bärlauchsüppchen
Chorizo-Frühlingsrolle

Salat vom Büffet

Skreifilet auf der Haut gebraten
Rote Bete-Risotto/ Beurre blanc/ Dillpesto

Sauerrahm-Eisparfait mit Apfelgranité
Apfelstroh/ Mandelcrumble

Als Menü für 35 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
Sonntagabend ist unser Ruhetag

Vorspeisen

Scampi-Maultaschen
Gemüwestreifen/ Safranschaum
9,50 Euro

Ziegenkäse mit Thymian-Zucker geblämt
Grünzeug/ zweierlei Tomate/ Pinienkerne
8,90 Euro

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

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

Suppen

Rote-Bete-Cremesuppe
Feta/ Croutons/ Frühlauch
5,80 Euro

Cremiges Lachssüppchen
Räucherforelle/ Miesmuscheln
6,50 Euro

Die Hauptsache

Doradenfilet auf Kürbis-Kartoffelpüree
Linsengemüse/ Meerrettichsauce/ Salat

normale Portion 21,90 Euro

kleine Portion 17,90 Euro

Zanderfilet auf der Haut gebraten
Meeresfrüchte-Risotto/ Bouillabaisse-Sud/ Salat

normale Portion 21,90 Euro

kleine Portion 17,90 Euro

 Bandnudeln in Bärlauchsauce
Kirschtomaten/ grüner Spargel/ Frühlauch/ Parmesan
normale Portion 13,50 Euro
auf Wunsch mit 3 Garnelen + 5 Euro

Auehof Galloway-Burger
Brioche-Brötchen/ Galloway Rinderhack/ BBQ-Sauce
Coleslaw/ Tomate/ Salat/ Backzwiebeln/unsere Pommes
Portion 13,50 Euro

Gebratene Tandoori-Hähnchenbrust
Möhren-Lauch-Curry/ Geflügeljus/ Kartoffelkrapfen
normale Portion 17,50 Euro
kleine Portion 13,50 Euro

Die Hauptsache

Schweinefilet im Schinken-Salbeimantel
Zucchini-Oliven-Gnocchi/ Rauchpaprika-Sauce/ Salat
normale Portion 17,90 Euro
kleine Portion 13,90 Euro

Rosa gebratenes Mareo 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

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotweinsauce
Kräuter-Champignons/ Serviettenknödel/ Salat
normale Portion 20,90 Euro
kleine Portion 16,90 Euro

Kaninchenkeule in Estragon-Senfsauce
Butter-Spätzle/ gepickelte Mähren/ Salat
normale Portion 20,90 Euro



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

Zum Abschluss

Erfrischende Sorbet-Variation
Kirsche/ Kokos/ Mandarine

Mousse au chocolat
Birnsorbet/ Williams-Kompott/ Schokosegel

Blutorangen-Eisparfait
Pistazienküchlein/ Kumquat/ Baiser/ Sauerrahm

Ziegenfrischkäse-Mousse & Hibiskus-Eis
Himbeerstreusel/ weiße Schokolade

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.