

Menü des Tages

kreiert von Sascha Engelmann

ERBSENCRÈMESUPPE | 5,50 €

mit frischem Liebstöckel und Crôutons

SEEHECHT | 22,90 €

Filet vom Seehecht aus Wildfang mit Gemüse von Roter Bete und Zucchini,
dazu Kürbisbulgur und Blumenkohlsauce

oder

KÜRBISLASAGNE –VEGETARISCH- | 14,70 €

vom Hokkaidokürbis mit Blumenkohlsauce und Wildkräutersalat

CRÈME BRULÉE | 6,70 €

mit Safran und Vanille

wahlweise

als 3-Gang-Menü mit Fisch 34,80 € oder einzeln wählbar

als 3-Gang-Menü vegetarisch 25,50 € oder einzeln wählbar

Wein-Empfehlung von Michael Bolte

2018 Cuvée blanc - vereint sind Riesling, Weißburgunder, Müller-Thurgau und Scheurebe
vom Weingut Klumpp, Baden

... harmonisch, feinfruchtig und unkompliziert mit filigraner Mineralität

0,75 l | 27,50 € 0,2 l | 6,90 €

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

DREIERLEI DIP *einzigartig* | 7,80 €

- Frischkäse aus Kuhmilch mit halbgetrockneten Tomaten und Pinienkernen
- Ziegenfrischkäse kombiniert mit Birne, Honig und karamellisierten Walnüssen
- Sour Cream aus Schmand, Quark, Schnittlauch, Zwiebeln und Knoblauch

dazu reichen wir verschiedene Sorten Brot

SALAT

Bunter Salat der Saison mit kleiner Brotauswahl | 9,40 €

Ergänzungen zum Salat

- Gebratene Pilze des Tages | 4,50 €
- Ziegenkäse mit Honig im Pankomantel | 4,50 €
- Hällische Maultaschen in Butter gebraten | 6,00 €

Kleiner Beilagensalat | 3,90 €

VORSPEISEN VARIATION *einzigartig* | 9,90 €

von unserem Küchenchef und seinem Team zusammengestellte wechselnde Gaumenfreuden

BRUSCHETTA

(jeweils 3 Scheiben)

- Romatomen, Basilikum, Petersilie und Mozzarellawürfel | 5,90 €
- Würziges Chorizo Jam | 7,50 €
- Rote Bete Tatar mit Birne und Himbeeressig | 5,70 €

BRUSCHETTA Grande | 12,70 €

von jedem Bruschetta 2 Scheiben

KARTOFFELSUPPE | 5,90 €

mit karamellisierten Birnen und Laugengebäck

Satt und zufrieden

PASTA ODER RISOTTO DES TAGES | 14,70 €

Eine wechselnde Variante von Pasta oder Risotto

STEINPILZRAVIOLI | 14,50 €

Ravioli mit Steinpilz-Trüffelüllung, in Butter geschwenkt mit Thymian, Parmesan und Cherrytomaten

MAISPOULARDENBRUST | 16,90 €

Auf der Haut gebratene französische Maispoulardenbrust mit Kartoffelpüree, Schwarzwurzelgemüse mit Kürbis und Vanille, dazu Jus

EINTOPF *einzigartig* | 17,60 €

mit Fleisch aus der Heidschnuckenkeule, Kartoffeln, Kürbis, Rote Bete, Steckrübe, Lauch und frischer Petersilie

Hüftsteak | 23,80 €

vom Rind mit Kartoffelpüree, Schwarzwurzelgemüse mit Kürbis und Vanille, dazu Jus

GARNELEN | 17,40 €

mariniert und im Ofen gegart mit Olivenöl, Rosmarin, Knoblauch, Tomaten, Paprika und Chili – dazu kleine Brotauswahl

OFENGEMÜSE | 14,70 €

mit mariniertem Gemüse und Kartoffeln im Ofen gegart, dazu ein Frischkäse-Brot mit halbgetrockneten Tomaten

Hinterher oder nur Süßes

SCHOKO MIT ESPRESSO | 5,20 €

Schokoladen- oder Vanilleeis vom Bauernhof mit heißem Espresso

EISIGES DUO MIT FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,40 €

Zwei Kugeln Eis oder Sorbet vom Bauernhof nach Wahl garniert mit frischen Früchten

VOM BAUERNHOF

Eiscreme | je Kugel 2,90 €

- Vanille
- Schokolade
- Heide-Honig

Sorbet | je Kugel 2,90 €

- Himbeere
- Limette mit Basilikum

APFELTARTE | 7,80 €

Warme Tarte mit Füllung von Äpfeln, Quarkeiermasse, Zimt und Vanille, dazu Rum-Rosinensauce