

Menü

kreiert von Sascha Engelmann

KÜRBISCREMESUPPE | 7,20 €

Hokkaidokürbis | Kürbiskernöl | Vanille | Zimt | Ingwer | Kürbiskerne

SCHELLFISCHFILET | 24,70 €

auf der Haut gebraten | Senf Quitten Sauce | bunte Ofenkarotten | Dillkartoffeln

oder

RAHMSCHWAMMERL | 16,90 €

gemischte Pilze | Rahm | hausgemachte Spätzle | bunte Ofenkarotten

SCHOKO MALHEUR | 6,80 €

Schokoladenküchlein | flüssiger Kern | Pralinenfüllung

wahlweise

als 3-Gang-Menü Fisch 37,00 € oder einzeln wählbar

als 3-Gang-Menü Vegetarisch 29,50 € oder einzeln wählbar

Wein-Empfehlung von Michael Bolte

2019 Riesling Hochgewächs, Weingut Albert Kallfelz, Mosel

... trocken, harmonisch, mineralisch, leicht mit würziger Frucht

0,75l | 28,50 €

0,2l | 7,90 €

„einzigartig“ à la carte

Zuerst oder nur so

CREMIGKEIT *einzigartig* | 8,70 €

Unsere hausgemachten Frischkäsevariationen

- Marokko mit Sesam | Curry | Datteln | Honig
- Frankreich mit Champignons | Estragon | Dijon Senf
- Irland mit Kümmel | Zwiebeln

dazu reichen wir verschiedene Sorten Brot

UNSER SALAT | klein 9,90 € / groß 14,70

Wildkräutersalat | karamellisierte Walnusskerne | süß sauer eingelegter Kürbis | rote Bete | Erbsensprossen | Apfel | Birne | warmer Ziegenkäse mit Honig

Wahlweise Kartoffel- oder Himbeer Balsamico-Dressing

KARTOFFELSUPPE | 6,20 €

leicht getrüffelt | gebratene Kartoffelwürfel | Croutons

RÖSTBROT

(jeweils 3 Scheiben Ciabatta mit Olivenöl geröstet)

- Romatomen | Basilikum | Petersilie | Mozzarellawürfel | 5,90 €
- warmer Ziegenkäse | hausgemachtes Rotweintraubengelee | 8,50 €
- Thunfisch gebläut | Koriander Sesam Pesto | 8,90 €

RÖSTBROT VARIATION | 14,90 €

von jedem Röstbrot 2 Scheiben

Satt und zufrieden

STEINPILZRAVIOLI CAMELLE | 14,90 €

in Butter geschwenkt | Thymian | Kirschtomaten | Parmesan

SHAKSHUKA *einzigartig* | 15,20 €

würzige Rotwein-Tomatensauce | saisonales Gemüse | Ei | Ciabatta

GRAUPENRISOTTO | 14,90 €

Kürbis | Parmesan | Wildkräuterpesto | kleiner Salat

FRANZÖSISCHE PERLUHNBRUST | 18,90 €

Morchelrahm | Kartoffelwürfel | Ofenkarotten

GARNELEN COGNAC | 18,50 €

schwarze Bandnudeln | Garnelen | Cognac flambiert | Hummersauce | Meeresspargel | Kirschtomaten | Ofen gerösteter Knoblauch

FISCH BORDELAISE | 21,90 €

Kabeljaufilet | Kräuterkruste | Zitrone | Kartoffelpüree | Gurkensalat

Hinterher oder nur Süßes

SCHOKO MIT ESPRESSO | 5,20 €

Schokoladen- oder Vanilleeis vom Bauernhof | heißer Espresso

SORBET MIT SECCO | 6,20 €

Himbeer- oder Limette-Basilikum-Sorbet | prickelnder Prosecco

EISIGES DUO MIT FRISCHEN FRÜCHTEN | 6,70 €

Zwei Kugeln Eis oder Sorbet vom Bauernhof nach Wahl | frische Früchten

EISCREME | je Kugel 2,90 €

- Vanille
- Schokolade
- Heide-Honig

SORBET | je Kugel 2,90 €

- Himbeere
- Limette Basilikum

MOUSSE LÜNEBURG | 6,70 €

Kuvertüre | Karamell | Salz | Heidekraut

EINZIGARTIG DESSERTVARIATION | 9,90 €

wechselnde drei Variationen aus unserem Patisseriebereich