

Menü

kreiert von Sascha Engelmann

BLUMENKOHLCREME SUPPE | 6,40 €

geröstete Macadamianusserne | Wildkräuterpesto

KÖNIGSBERGER KLOPSE *einzigartig* | 22,90 €

vom Kalb | Kerbel | samtiges Kartoffelpüree | Kapernsauce | Rote Bete Salat

oder

ROTE BETE GESCHMORT | 14,70 €

samtiges Kartoffelpüree | Ofenkarotten | Bechamel mit Sauerrahm

MOUSSE EIERLIKÖR | 7,40 €

helles Schokoladenmousse | hausgemachter Eierlikör | Beerenfrüchte

wahlweise

als 3-Gang-Menü Fleisch 35,00 € oder einzeln wählbar

als 3-Gang-Menü Vegetarisch 27,00 € oder einzeln wählbar

Wein-Empfehlung von Michael Bolte

2019 ‚Happy‘, Pinot blanc, Weingut Bauer, Pfalz

...dieser Wein macht glücklich...zum Teil im großen Holzfäß ausgebaut, vielschichtig und voller Aromen wie Birne, Grapefruit und Aprikose, aber auch feinwürzig, elegant und mit etwas Walnuß-Aromen. Außerdem hat der Weißburgunder ein schöne Länge und geschmeidigen Abgang.

0,75 l | 24,50 € 0,2 l | 6,90 €

„*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