

Menü

BLUMENKOHL PANNA COTTA

Feldsalat | Kürbisdressing | rote Bete Schaum

9,80 €

KABELJAUFLET AUF DER HAUT GEBRATEN

Kartoffel Kürbis Gratin | Schwarzwurzel in Rahm

25,60 €

oder

KÜRBISRAVIOLI

Kürbis | Kürbiskerne | Frischkäse | Kürbiskernöl | Parmesan | Rucola

15,70 €

Creme Brûlée fête foraine

(Diese Creme Brûlée erinnert an einen Jahrmarkt mit dem Geschmack von Popcorn)

Gebrannte Creme | Vanille | Popcorn

8,90 €

wahlweise

3 – Gang Menü Kabeljaufilet 42,00 €

3 – Gang Menü Kürbisravioli 33,00 €

Wein-Empfehlung von Luca Laser

2020 I Blanc, Cuvée, Bürklin-Wolf, Pfalz

Durch die Abrundung der Rebsorten Riesling und Scheurebe und einem Anteil Sauvignon Blanc entsteht ein animierender frischer Duft von grünem Apfel und Holunderblüte mit einem Hauch von Zitrusaromen. Am Gaumen ist die Cuvée Blanc aus dem Hause Bürklin-Wolf charmant und frisch mit einer saftigen Säure und Anklängen von reifen Südfrüchten.

0,75 l 30,00 € 0,1 l 4,50 € 0,2 l 8,90 €

„*einzigartig*“ à la carte

Zuerst oder nur so

CREMIGKEIT *einzigartig* | 9,20 €

Unsere hausgemachten Frischkäsevariationen

- **Italien** mit halbtrockneten Tomaten | Basilikum | Pinienkernen
- **Estland** mit Pilzen | Kümmel | Petersilie
- **Kroatien** mit Oliven | Knoblauch | Rosmarin

GEMISCHTER SALAT *einzigartig* | Vorspeise 12,90 € | Hauptgang 18,70 €

Blattsalate | geschmorter Kürbis | Honig-Chili-Möhren | Rote Beete mit Apfel u. Birne | gebratene Pilze | Lauchzwiebeln

Dressing: Himbeer-Orange oder Kürbis

SÜßKARTOFFELSUPPE | 6,90 €

Rucola Pesto | frisch geriebener Parmesan
mit Garnelenspieß | 15,40 €

RÖSTBROT

(jeweils 3 Scheiben Ciabatta mit Olivenöl geröstet)

- Pesto halbtrocknete Tomaten | Mozzarella-Würfel | Basilikum | 6,20 €
- Rote Beete | Apfel | Birne | Himbeeressig | 8,50 €
- Gemischte gebratene Pilze | Speck | Zwiebeln | Petersilie | 8,90 €

RÖSTBROT VARIATION | 14,90 €

von jedem Röstbrot 2 Scheiben

VORSPEISEN VARIATION *einzigartig* | 12,60 €

ein aus unserer Küche kreiertes Quartett unserer Vorspeisen

Satt und zufrieden

KÜRBISRISOTTO | 15,70 €

Hokkaidokürbis | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Rucola | Parmesan

SHAKSHUKA | 14,90 € (auch vegan möglich)

Saisongemüse | würzige orientalische Tomatensauce | frische Kräuter | Ei

SCHAFSKÄSE aus dem Ofen | 15,60 €

Paprika | Oliven | Tomaten | Rosmarin | Knoblauch | Beilagensalat

WALD, FELD UND WIESE BURGER | 19,50 €

Brioche Bun | gezupfte Kräutersaitlinge | Ziegenkäse aus dem Ofen | Kürbis-Zwiebel-Chutney | Rucola | kleine Ofenkartoffeln | Salatbeilage
auf Wunsch Ketchup und Mayonnaise (hausgemacht)

MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME | 19,50 €

Rahm Sauerkraut | Kartoffelpüree

BEEF & BEER BURGER | 20,90 €

Brioche Bun | gezupftes Fleisch vom Heiderind mit Porter Bier gegart | Balsamico-Honig-Zwiebeln | Käse | Rucola | kleine Ofenkartoffeln | Salatbeilage
auf Wunsch Ketchup und Mayonnaise (hausgemacht)

FILET VOM LANDSCHWEIN | 24,80 €

Gemüse | Kartoffelpüree

FÄRÖER LACHSFILET | 22,60 €

auf der Haut gebraten | Kürbisrisotto | Gemüse

Hinterher oder nur Süßes

MOUSSE LÜNEBURG | 6,70 €

Kuvertüre | Karamell | Salz | Heidekraut

SCHOKO MALHEUR | 8,90 €

Warmes Schokoküchlein | Praline | flüssiger Kern
mit einer Kugel Vanilleeis | 11,80€

SCHOKO MIT ESPRESSO | 6,20 €

Schokoladen- oder Vanilleeis | heißer Espresso

SORBET MIT SECCO | 7,50 €

Erdbeer- oder Limette-Basilikum-Sorbet | prickelnder Secco

EIS & LIKÖR | 7,50 €

Schokoladen- oder Vanilleeis | Eierlikör

EISCREME | je Kugel 3,10 €

- Vanille
- Schokolade

SORBET | je Kugel 3,10 €

- Limette Basilikum
- Erdbeersorbet