

## **Menü**

### **PASTINAKEN SUPPE**

Rote Bete | Birne | Apfel

7,50 €

\*\*\*

### **STROGANOFF**

Medaillons vom Landschwein | Champignons | Schalotten | Steinpilz-Teigtaschen

26,50 €

oder

### **MAULTASCHEN**

Rote Bete Füllung | in Butter gebraten | Schalotten | Rucola

17,60 €

\*\*\*

### **BESCHWIPSTER APFELSTRUDEL**

hausgemachte Apfelkonfitüre | Äpfel | flambierte Calvados Rosinen | Vanillesauce

8,90€

wahlweise

3 – Gang Menü Fleisch 41,00 €

3 – Gang Menü vegetarisch 32,50 €

**Weinbegleitung (Aperitif, 3 Weine á 0,1 ) für das Menü 20,00 Euro**

### November Wein-Empfehlung von Luca Laser

2019 „Answer“, Merlot, Emil Bauer & Söhne, Pfalz

Trocken, vollmundig, beerig-fruchtig und mit sehr weichen Tanninen. Aromen von Brombeere, Kirsche und Johannisbeere sowie der runde Abgang zeichnen diesen Wein aus.

0,75 l | 37,00 €    0,1 l | 5,50 €    0,2 l | 10,50 €

## „*einzigartig*“ à la carte



### Zuerst oder nur so

#### **CREMIGKEIT *einzigartig* | 9,20 €**

Unsere hausgemachten Frischkäsevariationen

- **Italien** mit halbdgetrockneten 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

#### **SÜBKARTOFFELSUPPE | 6,90 €**

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

#### **RÖSTBROT**

(jeweils 3 Scheiben Ciabatta mit Olivenöl geröstet)

- Pesto halbdgetrocknete Tomaten | Mozzarellawürfel | 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)

**RUMPSTEAK | 28,50 €**

vom Heiderind | gezupfte Kräuterseitlinge | Balsamico Honig Zwiebeln | 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