

Menü

Pilz Consommé

Kraftbrühe von Pilzen | Flädle

7,50 €

Wildragout

Preiselbeeren | Kartoffelnocken | Kürbis | griechischer Joghurt

25,60€

oder

Gnocchi

Kürbis | Rosenkohl | Walnusskerne | braune Butter

16,70€

Bratapfel

Glühweinfond | Mandeln | Pistazie | Orangen

8,90€

wahlweise

3 – Gang Menü Fleisch 41,00 €

3 – Gang Menü vegetarisch 32,00 €

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

Dezember Wein-Empfehlung von Luca Laser

2020 „Rondeur“, Gernache, Syrah, Mourvedre, La Grange, Languedoc

Die Kombination aus Frucht, dezenter Süße und Würze setzt sich spielerisch und vor allem beeindruckend fort. Besonders ist hier das weiche und feine Tannin zu nennen, welches dem Wein Rückgrat verleiht und die verschwenderische Fülle an dunkler Frucht einfängt.

0,75 l 33,50 € 0,1 l 5,00 € 0,2 l 9,80 €

„*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 | 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

KÜRBIS RISOTTO | 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