ROMANTIK-MENÜ



Salat von Zuckerschoten | Melone Avocado | Wildkräuter | Tomate | grüne Bohnenkerne Scampi im Safran-Tempurateig gebacken

Süppchen von Steinpilzen und Pfifferlingen Brotcroûtons

Geschmorter Kalbstafelspitz Madeirarahm | sommerliches Gemüse Butterspätzle

ODER

Medaillons vom Seeteufel confierte Kirschtomaten mediterranes Bohnengemüse | Basilikum-Pesto

Haferflocken-Nuss-Crumble Beerenfrüchtekompott weißes Schokoladenmousse

*

€ 54,00	als Drei-Gang-Menü mit Suppe
€ 58,00	als Drei-Gang-Menü mit Vorspeise
€ 70.00	l als Vier-Gang-Menü

Für Umbestellungen behalten wir uns eine Aufwandspauschale von 3,00 € vor.

Bitte weisen Sie uns auf Ihre Allergien hin.

Natürlich werden Ihre Speisen gewissenhaft und mit Bedacht zubereitet. Kreuzkontaminationen können aber prinzipiell nicht ausgeschlossen werden. Sprechen Sie uns gern an, wir helfen Ihnen bei der Auswahl oder reichen Ihnen auf Wunsch unsere allergen-gekennzeichnete Speisekarte.

Der Küchenannahmeschluss ist um 20.30 Uhr. Samstag- und Sonntagmittag um 13.30 Uhr.



VORSPEISEN



Bunter Salatteller mit knackig frischen Zupfsalaten Avocado | Tomate | Gurke | Paprika € 11,00

Cocktail von Eismeer-Garnelen Avocado | Tomate | Bunte Linsen Römersalatherzen € 16,00

"Burrata" Cremiger Mozzarellafrischkäse Strauchtomaten | Rucola | getrocknete Tomate Olivenöl | Balsamicoessig Röstzwiebeln | Parmesan € 16,00

Carpaccio von der Heidschnucke gebratene Jakobsmuschel Olivenöl | Balsamico | getrocknete Tomaten Parmesan | Artischocken € 23,00

"Vitello tonnato" Saftig gebratener Kalbsrücken | Thunfisch Kapernsoße | getrocknete Tomaten € 21,00

Enten-Essen am 12. und 26. Oktober 2024

Um 18.30 Uhr begrüßen wir Sie mit einer Aperitif-Auswahl auf unserer Terrasse.

Freuen Sie sich danach auf:

Knusprige Heide-Ente "kross und durchgebraten" serviert mit Apfelrotkraut, Rosenkohl Kartoffelklößen und Heidekartoffeln

"Der Italiener" Espresso-Krokanteis mit Kahlùa und Sahnetupfer

€ 58,00 pro Person inklusive Apéritif

Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!

HAUPTGERICHTE



Zartrosa gebratenes Rumpsteak vom australischen Weiderind Schalottenjus grüne Bohnen | Bratkartoffeln € 38,00

Braun angebratenes Goulasch von der Heidschnucke Pilze | Preiselbeeren | Wacholderrahm Apfelrotkraut | Kartoffelkloß € 29,50

Portion Pfifferlinge in Kräutersahne confierte Kirschtomaten | Rucola | Parmesan Tagliatelle Nudeln € 29,00

Zartrosa gebratener Rehrücken Pfeffer-Kirsch-Sauce | Petersilienwurzelpüree Rotkraut | Pfifferlinge € 48,00

Kartoffel-Spinat-Nocken Tomaten-Kapernsoße | mediterranes Gemüse Rucola | Parmesan € 26,00

wahlweise mit drei gegrillten Scampi € 32,00

HERZHAFT & RUSTIKAL

Grobe Bratwurst (100g)
Speck-Zwiebel-Stippe | Senf
Wonnekraut
Heidekartoffeln
€ 15,80

mit zwei Bratwürste

19,50€ Drei milde Matjesfilets "Hausfrauensoße" Tomate | Gurke | Bratkartoffeln € 21,00





Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille Zwetschgen-Kompott | Walnuss-Eis € 13,00

> Sorbet des Tages € 4,50 mit Crémant aufgefüllt € 10,50

"Der Italiener" Espresso-Krokanteis mit Kaffeelikör und Sahnetupfer € 6,80

Tasse Espresso mit zwei Pralinen nach Wahl von der Confiserie Lauenstein € 6,80

Große Kugel "Mövenpick" Eiscreme -nach Angebotmit einem Tupfer Schlagsahne € 6,50

> mit extra Eierlikör oder Creme Cassis € 2,50

Auswahl von gereiften Rohmilchkäsen Feigenchutney € 18,00