

kalte Vorspeisen

gemischter **Salat** mit Croûtons

A

5,50 €

warme Vorspeisen

mit Hollandaise **überbackene Champignons**
und Frühlingslauch

G/C

7,50 €

Duett von **Jacobsmuscheln, Garnelen** mit gebackenen
Kirschtomaten, Spinat, Salat und Safransauce

M

15,50 €

Suppen

Gänseessenz mit Leberknödeln und Gemüsebrunoise 400ml

C / I

7,50 €

Kürbis- Kokoscremesuppe, Pastinakenstreifen, Croûtons 400ml

G / A

7,50 €

Fisch

gebratenes Steinbuttfilet auf Babyspinat, Kirschtomaten Butter- Rotweinsauce, Bandnudeln A/D/G	25,50 €
Lachsragout in Safransauce, Mangold, rote Beterisotto, A/D/G/C/M	22,50 €
Limandesfilet in Eihülle gebraten, Champignons, Salzkartoffeln, Buttersauce, Salat C/D/G/A	22,50 €
Fischteller , 4 Sorten Fisch, Garnelen, Champignons, Salzkartoffeln, Salat, zerlassene Butter A/C/G/D	25,50 €

Fleisch

halbe Ente (freilaufende Alfstedter Enten), Rotkohl, Kartoffelknödeln, Rahmsauce I/A/G	19,50 €
gebratene Kalbsleber , Zwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree, Rahmsauce, Salat G/A/I	21,50 €
Schweineschnitzel (Wiener Art), Bratkartoffeln, Salat Champignon- oder Paprikasauce A/G/C/I	14,50 € 2,50 €
Rumpsteak (300g) , Zwiebeln, Champignons, Kartoffelgratin, Kräuterbutter C/G/2	25,50 €
Rehrücken am Stück gebraten (direkt vom Jäger) mit Rahmrosenkohl, Petersilienwurzel, Pfifferlinge, hausgemachte Spätzle, Jus A/C/I	26,50 €

saisonale Gerichte

Wildschweinbraten (aus dem eigenen Revier) 23,50 €
mit Rotkohl, Pfifferlingen, Kartoffelknödeln, Rahmsauce
I/A/G

Wildschweinrückenmedaillons (aus dem eigenen Revier) 25,50 €
Im Speckmantel mit Rahmwirsing, Süßkartoffelpüree und Jus
I/A/G

Vegan

Brokkolie- Käsecremesuppe mit Möhren 400 ml 7,50 €

Hamburger

10,50 €

Kartoffelburgerbrötchen und Kichererbsen- Süßkartoffelpatty
Kräuter-Mayonnaise
Zwiebel, Tomate und Salat Pommes Frites
dazu frischer Salat mit einem Waldbeer Vinaigrette

A/K/3/2

Wirsingroulade

11,50 €

mit Bulgur gefüllt, Vichykarotten und Champignonsauce

A

Nachspeisen

Beerenvariation

Sorbet, Ministrudel, Brombeergelee, Himbeerragout und Mandeln

A

7,50 €

Apfelstrudel

Vanillesauce, Vanilleeis

A/C/G

7,50 €

Mousse au Chocolat

Schokoladenmousse, Schokoladensorbet, Schokocrumble
frische Beeren

G/A/C

6,50 €

Sorbetvariation (vegan)

Auf einem Orangenragout und Waldbeeren

G

9,50 €

Zeichenerklärung: 1 Farbstoff / 2 Konservierungsstoffen / 3 Antioxidationsmittel / 4 Geschmackverstärker / 5 geschwefelt / 6 Süßungsmittel / 7 Nitritpökelsalz enthalten / 8 Schmelzsalt / A Gluten / B Krebstiere / C Eier / D Fisch / E Nüsse / F Soja / G Milch / H Schalenfrüchte / I Sellerie / J Senf / K Sesam / L Lupinen / M Weichtiere / N Schwefeldioxid

Als Spuren können enthalten sein: Gluten, Eier, Fisch, Nüsse, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf