

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat

Chicorée / Birne / Kürbis / Karamell-Walnüsse

A, C, F, D, G, H, L, M, O, P

Klein 14 €

Groß 19 €

mit Ziegenkäse / Orangen-Thymian Honig

G, L, M, O, P

zuzüglich 11 €

mit Roquefort-Feige / Portwein Butter / Mandeln

E, F, G, H, L, M, N, O, P

zuzüglich 12 €

Beilagen Salat

Tomate / Gurke

A, C, E, F, G, H, L, M, O, P

Klein 8 €

Groß 15 €

Hühnerfrikassee 2.0 (Poulet de Bresse)

A, C, D, E, F, G, I, L, M, N, O, P

Erbse / Karotte / Reis / Tamarinde / Sudachi / Chilli / Herbst-Trüffel

27 €

Rote Bete Carpaccio

Karamell Walnüsse / Feta Käse / Citrus Gel / Rucola

B, C, E, F, G, H, L, M, O, P

22 €

Suppen

Kürbis-Kokos-Zitronengras-Cremsuppe
Kerne & Öl / Bernsteinmakrele / Wasabi / Teriyaki
B, C, F, E, F, G, H, L, M, N, O, P
18 €

Entenessenz
Dim Sum / Rote Beete / Linsen / Enokipilz / Wachtelei
A, C, F, G, L, M, N, O, P
17 €

Zwischengang

Green Smoothie Sorbet
Yuzu Sake
F, H, O, P
12 €

Hauptgänge

Im Ganzen gebratene Wendefurther Forelle nach „Müllerin Art“
Mandel-Butter / Gurkensalat / Petersilien-Kartoffeln
A, B, C, D, F, G, H, L, M, N, O, P
42 €

Labskaus 2.0 (Hering & Corned Beef)
Gewürzgurke / Rothe Beete / Kartoffel / Ei
A, C, D, F, G, L, M, O, P
38 €

3 x Kalb (Kalbsfilet, Bäckchen, Leber)
Steinpilz / gegrillte Cipollini-Zwiebeln / Selleriecreme
A, C, F, G, L, M, N, O, P
56 €

2 x Reh (Rücken & Keule)
Preiselbeeren / Rosenkohl / Mandel-Krokette / Rahmgulasch-Ravioli
A, C, E, F, G, H, L, M, N, O, P
58 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Spaghetti

mit weißer Kalbsbolognese / Rucola / Parmigiano Reggiano

A, C, G, L, M

24 €

Puttanesca

Tomatensugo / Oliven / Kapern / Parmesan / Rucola

A, C, L, M

18 €

Süße Leckereien

Birnen-Haselnuss-Strudel

Champagnerschaum / Lavendelblüteneis

A, C, E, F, G, H, O, P

18 €

Limetten-Panna Cotta

Tomaten-Kardamom Sorbet / marinierte Gurke

A, E, F, G, H, O, P

17 €

Zum Abschluss ein Digestiv

Empfehlung des Monats von unserem Barkeeper Franky

Aalborg Jubiläums Aquavit 4 cl

7 €

Scheibel Premium Plus Moor – Birne 2 cl

8 €

Remy Martin V.S.O.P. 2 cl

11 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite,
Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service und Küchenteam gerne behilflich.

* kann Rohmilchkäse enthalten

Täglich wechselndes Landhausmenü
Donnerstag, 21. November 2024

Zweierlei Hirsch (Roulade & Raviolo)
Rotkohl-Creme & Salat / Rosenkohl-Creme & Salat / schlesischer Kloß / Preiselbeer-Gel & eingelegt
21 Euro

Asiatische Fischsuppe
Lachs / Frühlingslauch / Ei
14 Euro

Aprikosen-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Rote Bete-Gnocchi
Tomaten / Parmesan / Spinat
28 Euro

oder

Gebratener Heilbutt
Blattsalat / Bratkartoffeln / Remoulade / Speckstippe
38 Euro

oder

Coq au Vin
Karotten / gegrillte Schalotten / Kräuterseitlinge / Kartoffelpüree
38 Euro

Cheesecake-Creme
Aprikosenragout / Williams-Birnen-Sorbet
15 Euro

Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
Klein 17 Euro / Groß 19 Euro

2-Gang Landhausmenü **39 Euro**
mit Suppe und Hauptgericht

3-Gang Landhausmenü **54 Euro**
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

4-Gang Landhausmenü **59 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

5-Gang Landhausmenü **66 Euro**
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

6-Gang Landhausmenü **72 Euro**