

Kaltes & Warmes zu Beginn

Rosa Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, Thunfisch Sauce

Kapern, Salz-Zitrone, Taggiasca Oliven und
frischen Kräutern Steinofenbaguette 15,90

Gegrillter Octopus mit warmem Kichererbsen Ragout

frische Kräutern, gehobelter Fenchel und Paprika
Steinofenbaguette 16,90

Hausgebeizter Lachs mit Spargelsalat

frische Kräuter, Curry-Sauerrahm und Brotknusper
Steinofenbaguette 15,90

Cremiger Burrata mit Spargel-Tomatensalat

frischen Kräuter, Bärlauch Pesto und Cashewkerne
Steinofenbaguette 14,90

... aus unserer Suppenkasserolette

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 8,00

Klare Tafelspitzbouillon

mit Eierstich und Gemüsefäden 8,90

Fischrahmsuppe

mit Pastis, Fenchel und Gemüsestreifen Brotchips und Sc. Aioli 11,00

Spezialitäten unserer Küche

Wir verarbeiten Black Angus Beef (Argentinien/BAI bzw. Australien). Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf den weiten Weidelandschaften Argentiniens genießen die Rinder ganzjährig optimale Voraussetzungen für ihr Biofutter. Das Dry Aging Verfahren erhält dem Angus Beef seinen einzigartigen und fleischintensiven Geschmack.

Rosa Lammhüfte mit Thymianjus

Bohnen-Artischocken Ragout
Bärlauch - Kartoffelgratin 33,00

Rumpsteak 230 g Black Angus Argentinien

grüner Pfeffer- Cognacrahm, knusprige
Grilltomate mit Walnusscrumble,
Pommes frites und marinierte Blattsalate 36,00

Grüne Soße - nordhessische Rezeptur -

Salzkartoffeln (neue Ernte) und gekochte Eier 19,00
gepökelte Rinderbrust 29,00

Königsberger Klopse (Kalbfleisch)

Kapern Zitronen Sauce und Rote Bete Kraut
Salzkartoffeln (neue Ernte) 31,00

Seniorenportion 26,00

Gut & Bürgerlich

Medallions von der Truthahnbrust

mit Sc. Hollandaise, Rahmpilzen und
Quinoa & marinierte Blattsalate 21,80

Schnitzel „Försters Tochter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate 20,90

Gutshofeller - Spezial -

gebratene Medallions vom Schweinefilet, Roastbeef,
sowie Truthahnmignons, dazu Rahmpilze,
Sc. Hollandaise, frische Saisongemüse & Bratkartoffeln 28,80

Keine Angst vor großen Fischen

unser Fisch kommt ausschließlich vom Lieferanten DELTA / Hamburg

Gebratenes Lachsfilet

auf Chablissahne, Salzkartoffeln
& frisches Marktgemüse 31,00

Holländische Matjesfilets aus dem Aalrauch

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln 22,00

In Butter gebratenes Kabeljaufilet

auf Rahmsauerkraut mit Pernod und Senfsoße
Salzkartoffeln 31,00

Vegetarisch

Kartoffelgnocchis - in Butter gebraten -

gefüllt mit Tomate und Mozzarella, serviert mit
mariniertem Zitronen-Rucola
und Grana Padano - Monate -

19,80

Auberginen Bolognese

zubereitet mit Bio Quinoa, Ras el Hanout
Fettuccini und Grana Padano - 12 Monate -

19,40

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschnitzel

mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensoße

9,00

Minibratwürstchen

auf Kartoffelschnee, Tomatensoße

7,50

Gebutterte Fettuccini

geschwenkt in Tomatenrahm

6,90

Bei vorhandenen Lebensmittelallergien und
Lebensmittelunverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!
Wir beraten Sie gerne.

Süßigkeiten und Gefrorenes

Crème Brûlée

nach französischer Rezeptur im Ofen pochiert
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

8,20

Heiß & Kalt - der kleine Nachtisch -

Vanilleeis mit Espresso aufgegossen, Merengue

6,50

Holunder - Waldbeerengrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,30

Mascarpone Törtchen

Erdbeer - Minzsalat

9,70

Variation von Rohmilchkäse

Feigensenf & Baguette

13,50

Rhabarber Crumble

Vanilleeis

11,50

Eis-Auswahl

*von unserem hausgemachtem Konditoreneis aus kontrolliertem biologischem
Anbau - Boiron / Frankreich*

Tahiti - Vanilleeis

Schokoladeneis (Callbaut)

Weißes Kaffee-Eis

Mango Sorbet

Granatapfel Sorbet

Kugel 3,30