

## *Kaltes & Warmes zu Beginn*

*Rosa Kalbsbraten, dünn aufgeschnitten, Thunfisch Sauce*

*Kaperu, Salz-Zitrone, Taggiasca Oliven und frische Kräuter  
Steinofenbaguette*

15,90

*Gegrillter Octopus mit warmem Kichererbsen Ragout*

*frische Kräuter, gehobelter Feuchel und Paprika  
Steinofenbaguette*

16,90

*Cremiger Burrata mit Sommertomaten*

*Kräuter-Pesto, Aprikosen Chutney und Mandeln  
Steinofenbaguette*

14,90

## *... aus unserer Suppenkasserolle*

*Tomatensuppe Kalabrese*

*mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet*

8,00

*Klare Tafelspitzbouillon*

*mit Eierstich und Gemüsefäden*

8,90

*Fischrahmsuppe*

*mit Pastis, Feuchel und Gemüsestreifen Brotchips  
und St. 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 Lammhäfte mit Thymianjus

Bokuen-Artischocken Ragout  
confierte Tomaten und Kartoffelgratin 33,00

### Rumpsteak 230g Black Angus Argentinien

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

### Grüne Soße - nordhessische Rezeptur -

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

### Kalbsfrikadellen mit Rahm-Pfifferlingen

mit hausgemachten Spätzeln und Salat 31,00

Senioreuportion 24,00

# Gut & Bürgerlich

## Medaillons von der Truthahubrust

mit Sc. Hollandaise, Rahmpilzen und  
Quinoa & marinierte Blattsalate

21,80

## Schmitzel „Försters Töchter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln  
und marinierte Blattsalate

20,90

## Gutshofsteller - Spezial -

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,  
sowie Truthahumignons, 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 Chablissauce, Salzkartoffeln  
& frisches Marktgemüse

31,00

## Holländische Matjesfilets aus dem Aalrauch

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

## Nordseescholle im Ganzen zubereitet

Nach Finkenwerder Art mit Speck und Zwiebeln,  
dazu Schmand-Gurkensalat und Salzkartoffeln

31,00

## Vegetarisch

*Kartoffelgnocchis - in Butter gebraten -*

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

19,80

*Auberginen Bolognese*

*zubereitet mit Bio Quinoa, Ras el Hanout  
Fettuccini und Grana Padano - 12. Mouate -*

19,40

## Für unseren Nachwuchs

*Gebratenes Putenschwanzel*

*mit Pommes Frites und etwas Gemüse, Tomatensauce*

9,00

*Milibratwürstchen*

*auf Kartoffelschnee, Tomatensauce*

7,50

*Gebutterte Fettuccini*

*geschwenkt in Tomateurahm*

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

## Holunder - Waldbeeregrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,30

## Mascarpone Törtchen

Erdbeer- Minzsalat

9,70

## Variation von Rohmilchkäse

Feigenseuf & Baguette

13,50

## Frische Erdbeeren mit Meringue

Vanilleeis und Schlagsahne

9,90

## Eis-Auswahl

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

Tahiti - Vanilleeis

Schokoladeneis

Weißes Kaffee-Eis

Mango Sorbet

Himbeeren Sorbet

Kugel 3,30