

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 Rote Beete Salat

*Kräuter-Pesto, Zwergorangen und Walnüssen
Steinofenbaguette*

14,90

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet

8,90

Klare Tafelspitzbouillon

mit Wurzelgemüse und Kräuter Flädli

8,90

Kürbis-Kokos-Suppe

mit Thailändischen Gewürzen

8,90

Spezialitäten unserer Küche

Rosa Lammhüfte mit Thymianjus

Bohnen-Artischocken Ragout
confierte Tomaten und Kartoffelgratin 33,00

Rinderfilet vom Black Angus 200g

mit Pfeffer-Cognacsauce, mediterraneem
Grillgemüse und Kartoffel-Trüffel-Krapfen 42,00

Geschmorte Ochsenbäckchen

Mit Trüffeljus, Kürbisgrapeen
und knusprigem Rosenkohl 29,00

Kalbsleber Berliner Art

mit Kartoffel-lauchpüree, Balsamicojus,
Zwiebel und Apfel 31,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahnbrust

mit St. Hollandaise, Rahmpilzen und
Quinoa & marinierte Blattsalate

21,80

Schitzel „Fürsters Töchter“

mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate

20,90

Gutshofsteller - Spezial -

gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef,
sowie Truthahnmignons, dazu Rahmpilze,
St. Hollandaise, frische Saisongemüse
& Bratkartoffeln

28,80

Keine Angst vor großen Fischen

Gebratenes Lachsfilet

auf Chablissauce, Salzkartoffeln
& frisches Marktgemüse

31,00

Frisches Holländische Matjes - Doppelfilet

„Hausfrauensauce“ & Blattsalate, Salzkartoffeln

22,00

Nordseescholle im Ganzen zubereitet

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

31,00

Vegetarisch

Frische Kürbis - Ricotta Ravioli

*Mit Walnüssen, Salbei-Butter
und Grana Padano - 12 Monate -*

19,80

Auberginen Bolognese

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

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 Tomatensauce

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- Waldbeereugrütze

wahlweise mit Vanilleeis oder Schlagsahne

8,30

Hessisches Schmandmousse

mit Armagnac Zwetschgen und Schokoladen-Knusper

5,90

Variation von Rohmilchkäse

Feigenseuf & Baguette

13,50

Zwetschgen Crumble mit Haferflocken

dazu hausgemachtes Zimt-Mascarpone Eis

11,50

Eis-Auswahl

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

Tahiti - Vanilleeis

Zimt-Mascarpone Eis

Mango Sorbet

Himbeeren Sorbet

Kugel 3,30