

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

<i>mit Artischocken und Kräutersalat</i>	19,00
<i>„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber</i>	25,00

Gebratener Octopus

<i>mit orientalischen Kichererbsen</i>	
<i>Hummerschaum und Kräutersalat</i>	17,00

Cremiger Burrata mit Kirschtomaten- Salat

<i>Pistazien-Pesto und Taggiasca Oliven</i>	15,50
---	-------

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

vegan

<i>mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet</i>	9,50
---	------

Rinder-Cousommé mit Wurzelgemüse

<i>Pilzen und hausgemachten Flädle</i>	9,50
--	------

Kürbissuppe mit Kokosmilch

vegan

<i>und thailändischen Gewürzen</i>	9,50
------------------------------------	------

Hummercremesuppe mit Garnelen

<i>und Knoblauch- Mayonnaise, Röstbrot</i>	15,50
--	-------

Spezialitäten unserer Küche

*Argentinisches Rinderfilet 200g mit Portweijus
mit cremigen Pfifferling Bohnen Ragout
dazu feine, in Butter gebratene Serviettenküddel* 44,00

*Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweijus
mit cremigen Pfifferling Bohnen Ragout
dazu feine, in Butter gebratene Serviettenküddel* 33,00

*Schnitzel „Fürsters Tochter“
mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate*

Vom Schweinerücken 23,50

Vom heimischen Hirsch 33,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

*mit Sauce Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate*

25,50

Gutshofteller - Spezial -

*Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef
und Truthahn, dazu Rahmpilze, Sauce Hollandaise,
frische Saisongemüse und Bratkartoffeln*

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Kabeljau Lions mit Feigensenf Kruste

mit Rote Beete Kraut und Salzkartoffeln

33,00

Frische holländische Matjes -Doppelfilets

Sauce „Hausfrauen Art“ mit Salat und Salzkartoffeln

22,00

Lachsfilet mit Kräuterkruste

cremiges Pfifferling Bohnen Ragout und Salzkartoffeln

33,00

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli

mit Salbei-Walnuss-Butter

23,00

Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati-Reis

und frischem Saisongemüse

- vegan -

21,00

Für unseren Nachwuchs

- nur für Kinder -

Hausgemachte Putenbrust-Nuggets

mit Pommes Frites und etwas Gemüse

11,50

Hausgemachte Lachsfiletstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

Milchbratwürstchen

mit Kartoffelschnee und Tomatensauce

9,50

Gebutterte Nudeln

geschwenkt in Tomatenrahmsauce

8,50

*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*

9,50

Hessisches Schmand Mousse

*mit Armagnac Zwetschgen
und Schokoladenkussper*

6,50

Armagnac Zwetschgen Crumble

mit Haferflocken und Mohu- Marzipan Eis

12,50

Eis-Auswahl

Die EIS ENGELCHEN sind eine Familien Manufaktur aus Berlin, welche sich ausschließlich auf die traditionelle Herstellung von original handwerklichem Speiseeis spezialisiert hat.

Tahiti Vanille Eis

Pistazien Eis

Joghurt- Heidelbeere Eis

Mohu- Marzipan Eis

Mango Himbeere Sorbet

Erdbeere Sorbet

Kugel 3,50