

Kaltes & Warmes zu Beginn

Tatar vom Rinderfilet mit Trüffel Teriyaki

mit Artischocken und Kräutersalat

19,00

„ON TOP“ mit gebratener Entenmastleber

25,00

Gebratener Octopus

mit orientalischen Kichererbsen

Hummerschaum und Kräutersalat

17,00

Cremiger Burrata mit Rote Beete Salat

Pistazien-Pesto, Taggiasca Oliven

und Kumquats

15,50

Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Minis-Blinis

- Auf Anfrage -

... aus unserer Suppenkasserolle

Tomatensuppe Kalabrese

vegan

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet

9,50

Kürbissuppe mit Kokosmilch

vegan

und thailändischen Gewürzen

9,50

Hummercremesuppe mit Garnelen

und Knoblauch-Mayonnaise, Röstbrot

15,50

Spezialitäten unserer Küche

Zartes Rumpsteak 300g mit Cognac-Pfeffersauce

mit frischem Saison-Gemüse

dazu Bratkartoffeln

39,00

Hausgemachte Mantaschen

gefüllt mit Schweinefleisch

dazu Edelraumpilze und Blattsalat

27,00

Schnitzel vom Schweinerücken „Försters Tochter“

mit Pilzen à la Crème, Bratkartoffeln

und marinierte Blattsalate

25,50

WAGYU FB - Premium Fleisch direkt vom Züchter Steus aus Kaufungen

Täglich wechselnd - verschiedene Cuts - Preis auf Anfrage

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

mit Sauce Hollandaise, Rahmpilzen und
Basmati Reis & marinierte Blattsalate

27,50

Gutshofsteller - Spezial -

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

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Kuorhahfilet 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 Steinpilz-Gemüse-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*

7,50

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