

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 und glasierter Schweinebauch

mit Mango-Tomaten-Salsa, Kräutersalat,
Erdnüssen und Kokosmilch 19,00

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

Rinder Consommé mit Flädle

Rindfleisch und Wurzelgemüse 9,50

Spezialitäten unserer Küche

Zartes Rumpsteak 300g Cognac-Pfeffer Rahmsauce

mit frischem Saison-Gemüse

dazu Bratkartoffeln

39,00

Zart geschmorte Ochsenbäckchen mit Portweinjus

mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl

und Serviettenknäuel

34,50

Hausgemachte gebratene Manteltaschen

gefüllt mit Schweinefleisch und Spinat

dazu Edelrahmpilze und Blattsalat

27,00

Zart geschmorte Kaninchenkeule

in Weißwein und Zitrus geschmort

mitlauch-Paprika-Gemüse

und Kartoffel-Rosmarin-Püree

29,50

Gut & Bürgerlich

Schnitzel vom Schweinerücken „Fürsters Tochter“

*mit Pilzen à la Creme, Bratkartoffeln
und marinierte Blattsalate*

25,50

Medaillons von der Truthahubrust

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

27,50

Gutshofeller - Spezial -

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

29,50

Keine Angst vor großen Fischen

Kuorrhahufilet in Butter gebraten

*mitlauch-Paprika-Gemüse
und Kartoffel Rosmarin-Püree*

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 Mango Ananas Ragout

7,50

Warmes Schokoladentörtchen

mit Mango Ananas Ragout und Vanille 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

Mango Himbeere Sorbet

Orange Basilikum Sorbet

Grauatapfel Rosmarin Sorbet

Kugel 3,50