

Besondere Empfehlung

Levantinisches Vorspeisenvariation

Ein mediterranes Geschmackserlebnis zum Teilen ab 2 Personen

*Rote Beete Hummus mit aromatischem Zaatar und Oliven
Gefüllte Weinblätter mit Reis, Zitrone und Minzjoghurt
Madjoul Datteln mit Ziegenfrischkäse und Pistazienpesto
Muhammara - würzige Paprika-Walnuss-Paste
Auberginen-Salat mit Granatapfel und Schafskäse,
Dazu knusprige Fladenbrot-Chips und frisches Baguette*

pro Person 13,50

Hummercremesuppe mit Garnelen

und Knoblauch-Mayonnaise, Röstbrot

15,50

Hausgemachte schwarze Heilbutt-Ravioli

mitlauch-Paprika-Gemüse

und Hummerschaum

23,00

Rosa gebratene Kalbsleber Scheiben

mit Balsamicojus,lauch-Paprika-Gemüse

und Kartoffel-Rosmarin-Püree

31,50

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 Suppenkasseroles

Tomatensuppe Kalabrese

vegan

mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet 9,50

Bärlauch Cremesuppe

mit frischer Sahne zubereitet
mit gerösteten Croûtons 9,50

Rinder-Cousommé mit Flädle

Rindfleisch und Wurzelgemüse 9,50

Spezialitäten unserer Küche

Zartes Rumpsteak 300g Cognac-Pfeffer Rahmsauce

mit frischem Saison-Gemüse

dazu Bratkartoffeln

39,00

Königsberger Klopse mit Kapern-Sahnesauce

mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse

und Salzkartoffeln

31,50

Hausgemachte gebratene Mantaschen

gefüllt mit Schweinefleisch und Spinat

dazu Edelrahmpilze und Blattsalat

27,00

Zart geschmorte Kaniichenkeule

in Weißwein und Zitrus geschmort

mitlauch-Paprika-Gemüse

und Kartoffel-Rosmarin-Püree

29,50

Gut & Bürgerlich

Schutzel 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

*mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse ,
Salzkartoffeln und Riesling Sahnesauce*

33,00

Vegetarisch & Vegan

Momos - hausgemachte gedämpfte Teigtaschen

*mit grünem Gemüse und Bärlauch gefüllt
dazu Sauerrahm, Chili- und Sojasauce*

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 Lachsfischstäbchen

mit Kartoffelschnee

11,50

Miwibratwürstchen

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