

## *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 Sommertomaten Salat*

*Pistazien-Pesto, Taggiasca Oliven  
und Aprikosen* 16,50

### *Osiestra Malossol Zuchtkaviar mit Miwis-Bliwis*

*- Auf Anfrage -*

## *... aus unserer Suppenkasserolle*

### *Tomatensuppe Kalabrese*

*mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet* 9,50

### *Rinder-Cousommé mit Flädle*

*Rindfleisch und Wurzelgemüse* 9,50

## Spezialitäten unserer Küche

- Zartes Rumpsteak 280g Cognac-Pfeffer Rahmsauce  
mit frischem Saisongemüse, Kräuterbutter  
und Pommes frites 39,00*
- Kalbs-Königsberger Klopse mit Kaperen-Sahnesauce  
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse  
und Salzkartoffeln 29,50*
- Grüne Sauce nach nordhessischem Rezept  
mit gekochten Eiern und Salzkartoffeln 22,50*
- dazu Mini-Hackbraten im Speckmantel ~150g 29,00*
- Hausgemachte gebratene Manttaschen  
gefüllt mit Schweinefleisch und Bärlauch  
dazu Edelrahmpilze und Blattsalat 27,00*
- Rosa Rehbock-Rücken mit Feigen-Seuf-Kruste 180g  
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse,  
hausgemachten Semmelknödel  
und Portwein-Jus 43,00*

## Gut & Bürgerlich

*Schützel 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

*Gutshofteller - Spezial -  
Gebratene Medaillons vom Schweinefilet, Roastbeef  
und Truthahn, dazu Rahmpilze, Sauce Hollandaise,  
frische Saisongemüse und Bratkartoffeln* 29,50

## Keine Angst vor großen Fischen

*Lachsfilet mit Kräuterkruste  
mit glasiertem Spargel Möhren-Gemüse,  
Salzkartoffeln und Riesling-Sahnesauce* 33,00

*Ganze Maischolle „Finkenwerder Art“  
filetiert, mit Speck und Zwiebeln,  
Gurken-Schmand-Salat und Salzkartoffeln* 29,50

*Zartes Rauchmatjes-Filet mit feiner Rauchnote  
Sauce „Hausfrauen Art“  
mit Salat und Salzkartoffeln* 22,00

## Vegetarisch & Vegan

### Hausgemachte Kaspressknödel

mit frischen Rahm-Pfifferlingen  
dazu Kräutersalat

23,50

### Orientalisches Kichererbsenragout

mit Kokosmilch, Basmati Reis  
und frischem Saisongemüse

- vegan -

21,00

## Für unseren Nachwuchs

- nur für Kinder -

### Hausgemachte Putenbrust-Nuggets

mit Pommes Frites

11,50

### Hausgemachte Lachsfiletstäbchen

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 Rhabarber Ragout*

*7,50*

### *Frischer Erdbeer Minz Salat*

*mit Vanilleeis und Schlagsahne*

*9,50*

### *Edles Schokoladenmousse zartbitter*

*mit Rhabarber und Erdbeeren*

*11,00*

## *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*

### *Schokoladen Eis*

### *Pistazien Eis*

### *Joghurt - Heidelbeere Eis*

### *Mango Himbeere Sorbet*

### *Piña Colada Sorbet*

*Kugel 3,50*