



VERWÖHNENMENÜ

Amuse Bouche
Kürbiscremesuppe
mit geräucherter Entenbrust

Rehterrine
mit altem Sherry, Cumberlandsoße,
Birne und Feldsalat

Rinderfiletspitzen
in Steinpilzrahmsoße
mit Kürbisgnocchi und wildem Brokkoli

Vanille-Topfen-Ravioli
in Mohn-Nuss-Butter mit Aprikosen-Ragout
und Aprikosen-Schmand-Eis

Preis 62,00 € pro Person



VORSPEISEN

Vorspeisenteller

6 kleine Köstlichkeiten zum Teilen oder allein genießen

17,75 Euro

Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen

10,50 Euro

Rehkraftbrühe

mit Kräutercrêpe und Champignons

12,50 Euro



FISCH

Gebratenes Zanderfilet

auf Blattspinat
mit Dijoner Senfsauce und Salzkartoffeln
29,50 Euro

Forelle "blau" vom Seehof

mit zerlassener Butter,
Sahnemeerrettich und Salzkartoffeln
27,50 Euro

Übrigens: Eine frisch geschlachtete Forelle erkennt man daran,
dass die Haut beim Kochen aufplatzt.



FLEISCH / WILD / GEFLÜGEL

Original Wiener Kalbsschnitzel

mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

28,50 Euro

Halbe Holsteiner Ente

mit Majoransoße, Rotkohl,
Preiselbeerapfel und Kartoffelklößen

33,50 Euro

Medaillons vom Hirschkalbsrücken

auf Apfelrahmsoße mit Kürbis,
Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen

44,00 Euro



VEGETARISCH

Tomaten- und Kräuter-Gnocchi

mit Basilikumsoße,
Blattspinat und buntem Salat

22,50 Euro

Mediterran gefüllte Süßkartoffel

mit Paprika, Zucchini,
Hirtenkäse auf Paprikasauce und kleinem Salat

22,50 Euro



SÜSSE VERFÜHRUNG

Dreierlei Crème Brûlée

mit frischen Beeren

10,50 Euro

Warmer Quark-Strudel

mit Zwetschgenkompott, Mandel,
Aprikosen-Schmand-Eis und Honighippe

12,00 Euro

Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Erdbeer, Schokolade,
Walnuß, Stracciatella, Zitrone
und immer wechselnde Eissorten nach Saison
2,75 Euro pro Kugel, Sahne 0,75 Euro