



WOCHENKARTE

Vital Menü

Gebackene Praline vom Pulled Pork

an Feldsalat, mit Granatapfelvinaigrette
13,80 €

oder

Zwiebelküchlein

mit Kräuterquark und eingelegtem Kürbis 12,80 €

Hokkaidokürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 9,80 €

Im Speckmantel gebratenes Jungschweinefilet

an Backpflaumensoße, mit gefülltem Wirsingblatt und Röstkartoffeln 26,80 €

oder

In Eihülle gebratenes Rotbarschfilet

an geröstetem Blumenkohlpüree und Oliventapenade, dazu Kartoffelstampf 28,80 €

oder

Süßkartoffelstrudel

mit buntem Gemüse gefüllt, an Pilzen à la Crème und einem saisonalen Salat 24,80 €

Winterliches Tiramisu

mit Datteln und Bratapfel 12,80 €

als 4-Gänge Menü 60,00 €

als 4-Gänge vegetarisches Menü 55,00 €

VORSPEISE

Winterlich gebeizter Kabeljau
an Schwarzwurzeln und Rote Bete Chips

15.80 €

SUPPE

Pastinakencremesuppe
mit Kräutercroûtons

9.80 €

HAUPTGANG

Gebratene Seeteufelmedaillons
mit gebackenen Karotten und Waldpilzrisotto, dazu ein saisonaler Salat

32.80 €

Heilbuttfilet vom Grill
an dicken Bohnen, mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelhaltern

33.80 €

Holsteiner Grünkohl
mit knuspriger Schweinebacke, Kochwurst und Kasseler, dazu Röstkartoffeln

28.80 €

Rosa gebratener Lammrücken
an geschmorter Paprika und Aubergine, mit cremiger Polenta

35.80 €

Zarter Entenbraten aus Schönmoor
mit kräftiger Soße, hausgemachtem Rotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

1/2 38.50 €

Zarter Entenbraten aus Schönmoor
mit kräftiger Soße, hausgemachtem Rotkohl und geschmolzenen Kartoffelklößen

1/4 24.50 €

Hausgemachte Tagliatelle
mit geschmortem Hokkaidokürbis in Frischkäsesauce, dazu geröstete Walnüsse

23.80 €

DESSERT

Windbeutel gefüllt mit Zimtmousse
mit Birnenkompott und Vanilleeis

13.50 €