



WOCHENKARTE

Vital Menü

Geräucherte Entenbrust

an Feldsalat, mit warmen Preiselbeeren und Schwarzbrotcrumble 13,80 €

oder

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig vom Imker Feldmann

auf bunter Bete, mariniertem Feldsalat und Walnüssen 12,80 €

Französisches Zwiebelsüppchen

mit Deichkäsecroûton 9,80 €

In Merlot geschmorte Ochsenbacke

auf Pastinakenpüree, mit Fingermöhren und Kroketten 27,80 €

oder

Gebrautes Lachsforellenfilet

mit Grünkohl-Kartoffelhaube, dazu Dijon-Senfsoße 26,80 €

oder

Gebrauter Semmelknödel

an Pilzen à la crème, dazu ein saisonaler Salat 24,80 €

Hausgemachter Bratapfel

mit Rosinen und Marzipan gefüllt, dazu Christstollenparfait 12,80 €

als 4-Gänge Menü 60,00 €

als 4-Gänge vegetarisches Menü 55,00 €

VORSPEISE

Tatar vom Wintermatjes

mit Apfel-Schwarzwurzelsalat und Granatapfelespuma

15.80 €

SUPPE

Hokkaidokürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

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 Kartoffeltalern

33.80 €

Holsteiner Grünkohl

mit knuspriger Schweinebacke, Kochwurst und Kasseler, dazu Röstkartoffeln

28.80 €

Rosa gebratener Lammrücken

an geschmorter Paprika und Aubergine, mit Rosmarinkartoffeln

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 €

Geschmorte Aubergine

mit Tomaten gefüllt, dazu cremige Polenta und ein saisonaler Salat

23.80 €

DESSERT

Orangen-Mandeltarte

an Orangeneis

13.50 €