

Hugo

St. Germain | Sekt |  
Limette | Minze  
5,50

Ingmar

Ingwersirup | Sekt |  
Mineralwasser | Minze  
5,50

CumSecco

Marinierte Kumquats |  
aufgefüllt mit einem Secco  
0,1 l  
4,90

*"Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin, und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe."* **Madame Lily Bollinger**

**Halten Sie es doch wie Madame Bollinger!**

Veuve Clicquot brut  
oder  
Louis Roederer Champagne  
0,375 l  
39,50

Die alkoholfreie Alternative

Apfel-Quitten-Secco |  
Obstkelterei van Nahmen  
0,1 l  
4,20

Gelber Muskateller Classic |  
Österreichischer Schaumwein  
vom Weingut Sattler | Burgenland  
0,1 l  
4,20



Belsazar Vermouth Rosé

5 cl  
4,90

Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Tonic Water  
5,90

Americano

Campari | Vermouth Rosso |  
Thomas Henry Soda  
5,90

## VORSPEISEN ODER FÜR DEN KLEINEREN APPETIT

*Ubi bene, ibi patria.  
Wo es dir gut geht, dort ist die  
Heimat.  
Pacuvius (220 - 130 v. Chr.),  
römischer Tragödiendichter*

Probieren Sie Heimat!

Drei Tapas rund ums  
heimische Wild!  
10,90

Unsere Getränkeempfehlung:  
Probieren Sie dazu einen Sherry!

Gerne servieren wir Ihnen  
auch Tapas fleischlos  
Euro 9,90

Ziegenkäse-Crème-brûlée |  
Feldsalat |  
Kartoffeldressing  
vegetarisch  
11,90

Wildkräutersalat |  
Gemüseterrine | Tomatenpesto  
fleischlos  
10,90

Blattsalat |  
gebackene Kichererbsenwürfel |  
Zitronendressing  
vegan  
10,90

Kleiner gemischter Salat |  
Balsamicodressing  
vegan  
3,90

## SUPPEN

Rote-Beete | Kokos | Feta 6,90  
klein 4,90  
fleischlos

Cremesuppe von der Pastinake | Wildentenbrust 6,90  
Cremesuppe von der Pastinake | Bärlauchöl 5,40  
vegetarisch

Minestrone | Kräuter-Frischkäse-Ravioli 6,50  
vegetarisch

## WILDER GEHT NICHT – WILDSCHWEIN AUS HEIMISCHER JAGD

Gefüllter Wildschweinbraten   Rahmwirsing   Dornfelderschmorsauce   Semmelknödel	20,90
Unsere Getränkeempfehlung: Probieren Sie dazu Morellenfeuer Sortenreiner Kirschsafft von Van Nahmen 0,1 l	2,00
Königsberger Klopse vom Wildschwein   Rote Beete   Petersilienkartoffeln	19,90
Roulade vom Wildschweintrücken   Aronia   gerahmte Schwarzwurzeln   Kräuterschupfnudeln	23,90

## WILD TOTAL RUSTIKAL

Wildhacksteak   Bohnenkerne   Rotweinschalotten   Süßkartoffelpüree	15,90
Hausgemachtes Wildknipp   Dunstäpfel   Bratkartoffeln	15,90

## APFEL-CIDER VON DER ELBE

### elbler® ebbe

Fruchtig, prickelnd und natürlich mit 100 % Bio-Äpfeln aus der Heimat.  
Lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 Vol.-% Alkohol.  
Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

### Oder elbler® flut

Mit 5,0 Vol.-% Alkohol die stärkere Variante aber natürlich immer noch  
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.  
Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l 4,00

Spinatknödel | Taleggiokern | Pilzragout |  
Blattsalat | Granatapfeldressing 15,90  
fleischlos

Gebackenes Kräuterrisottobällchen | Panko |  
Rote-Beete-Sauce | Schmorgemüse |  
gemischter Salat | Balsamicodressing 14,90  
vegan

Kräuterschupfnudeln | gebratene Pilze |  
Bohnenkerne | Spitzkohl 14,90  
vegetarisch

*Probier* **MA(H)L** fleischlos

Wildkräutersalat |  
Gemüseterrine | Tomatenpesto

Kleine Cremesuppe von der Pastinake | Bärlauchöl

Erbsenkroketten | Panko |  
Rote-Beete-Sauce | Schmorgemüse

Schokoladenvariation

Euro 31,90

# Probier **MA(H)L**

Ziegenkäse-Crème-brûlée |

Feldsalat |

Kartoffeldressing

Minestrone | Kräuter-Frischkäse-Ravioli

Geräuchertes Wildschweinfilet | gerahmte Schwarzwurzeln |

Herzoginkartoffeln

Variation vom heimischen Käse | Birne | Walnuss

Champagnerparfait | Gewürzfeigen

47,00 (5-Gang)

40,00 (4-Gang ohne Käse)

36,00 (3-Gang ohne Suppe und Käse)

Sie möchten einen korrespondierenden Wein?  
Werfen Sie einen Blick in unsere Weinkarte,  
wir beraten Sie gerne!

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

*Viele unsere Hauptgerichte servieren wir Ihnen in Verbindung mit einer Suppe auch gerne als kleine Portion!*

Rindertafelspitz | Meerrettichsauce | Spitzkohl |  
Herzoginkartoffeln 20,90

Seeteufel | Rotwein-Schalotten-Kruste |  
Schmorgemüse | Curryschaum |  
Rosmarinkartoffeln 23,90

Skrei | Dijon-Senf-Sauce | Wirsing |  
Erbsenkroketten 19,90

### Friesenschnitzel

Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken | Tomaten |  
Nordseekrabben | mit Sauce hollandaise gratiniert |  
Bratkartoffeln | gemischter Salat | Balsamicodressing 18,90

Hüftsteak | Kräuter-Käse-Kruste |  
Schmorgemüse | gemischter Salat | Granatapfeldressing 19,90

## FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

Rhabarberschorle	0,4 l	3,30
Cranberryschorle	0,4 l	3,30
Maracujaschorle	0,4 l	3,30
Traubenschorle	0,4 l	3,50
Schwarze Johannisbeerschorle	0,4 l	3,50

## DESSERTS

Champagnerparfait |  
Gewürzfeigen  
8,90

Schokoladenvariation |  
10,90

Variation vom heimischen  
Käse | Birne | Walnuss  
10,90

Wir empfehlen Ihnen  
gerne unsere Minidesserts  
des Tages  
2,90

Lassen Sie sich überraschen  
Dessertvariation  
10,90

kleine Portion  
8,90

## WESTHOFF KAFFEEKULTUR

Tasse Kaffee	2,50
Milchkaffee	2,70
Latte Macchiato	2,90
Espresso	2,10
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,40

## FLÜSSIGES DESSERT

Gin Tonic |  
4 cl Bombay Sapphire East, Hendrick`s Gin oder  
The Botanist Islay Dry Gin | Thomas Henry Tonic Water  
6,90

Weitere flüssige Desserts finden Sie in unserer Digestifkarte!

## LIMONADEN NORDISCH BY NATURE

### fritz kulturgüter | Hamburg

Kola

Apfel-Kirsch-Holunder

Honigmelone 0,33 l 3,50

Anjola Ananas-Limette 0,33 l 3,50

### Cucumis Limonaden | Hamburg

Gurke

Lavendel 0,33 l 3,50

### Lütauer Süßmosterei | Schleswig-Holstein

Nordseebrause

Apfel-Sanddorn-Traube BIO 0,33 l 3,50

### Auricher Süßmost | Niedersachsen

Ostfriesen Eistee Zitrone 0,33 l 3,50

## WEITERE APERITIFS

Martini bianco 5 cl 3,50

Martini d`oro 5 cl 3,50

Martini rosso 5 cl 3,50

Noilly Prat 5 cl 3,90

Ramos Pinto White Port 5 cl 3,60

### Emilio Lustau

Fino Sherry

Solera Reserva Jarana 5 cl 4,90

Amontillado

Solera Reserva Los Arcos 5 cl 4,90