

Hugo

St. Germain | Sekt |
Limette | Minze
6,50

Ingmar

Ingwersirup | Sekt |
Mineralwasser | Minze
5,90

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

LIMITIERT

LUUY- PREMIUM APÉRITIF



*„Luuy geht leicht über die Lippen“.
Der feinherbe Scheibel Apéritif. Seine
Besonderheit: Frischegarantie durch die
einmalige Liaison der Zutaten:
Pomeranze, Cascaril-la-Rinde, Whisky
und ein kleines Geheimnis. Eine
Hommage an Louis Scheibe
5 cl
5,90*

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

Sherry aus dem Hause

Emilio Lustau |

Fino „Jarana“ (trocken) |

Amontillado „Los Arcos“

(halbtrocken) |

5 cl

4,90

Ziegenkäse-Crème-brûlée |

Feldsalat |

Kartoffeldressing

fleischlos

11,90

Geräucherte Wildentenbrust |

Blattsalat | Tomatenmarmelade |

Walnussdressing

10,90

Kleiner gemischter Salat |

Balsamicodressing

vegan

3,90

SUPPEN

Rote-Beete | Kokos | Ingwer | Feta

6,90

klein

4,90

fleischlos/vegan ohne Feta

Schwarzwurzelcreme | gebratenes Filet vom Reh

7,90

ohne Rehfilet vegetarisch

5,90

Rinderbouillon | Bärlauchflädle

6,90

Getränkeempfehlung: Sherry Amontillado

WILDER GEHT NICHT – AUS HEIMISCHER JAGD

Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch Rosinensauce Rotkohl Kartoffelklöße	20,90
Rosa gebratener Hasenrücken Brombeer-Pfeffer-Sauce gerahmte Schwarzwurzeln Herzoginkartoffeln	23,90
Hausgemachtes Wildknipp Dunstäpfel Bratkartoffeln	15,90
Steak aus der Rehkeule Rotweinschalotten-Kruste Rehjus Rahmwirsing Rosmarinkartoffeln	22,90

WEINEMPFEHLUNG ZUM REH

Zweigelt Classic (trocken) Weingut Sattler Burgenland, Jois Österreich	28,00 Euro
---	------------

Zweigelt zählt zu unserer meistverkauften Sorte dieses Weinguts und ist der Klassiker unter den burgenländischen Rotweinen. Mit einer schönen Frucht, ausgebaut im Edelstahltank wird der Wein nach einer 10-monatigen Lagerung in die Flaschen gefüllt.

Dunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, Aromen von reifen Kirschen, saftig und harmonisch ausbalanciert ist der Zweigelt ein ausgewogener Speisebegleiter.

Alkohol: 13%

Säure: 5,1 g/l

Lage: Ausläufer des Leithagebirges

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

4,90

Probier **MA(H)L** fleischlos

Ziegenkäse-Crème-brûlée |
Feldsalat |
Kartoffeldressing

Rote-Beete | Kokos | Ingwer | Feta

Spinatknödel | Taleggiokern | gerahmte Schwarzwurzeln

Schokomousse von der Zartbitterschokolade |
warmer Orangenkompott

Euro 31,00

TOTAL VERGRÜNKOHLT

Oldenburger Grünkohl | Kochwurst | Pinkel |
Bauchspeck | Kasselerbraten | Bratkartoffeln 16,90

Skrei | Dijon-Senf-Sauce | Oldenburger Grünkohl |
Salzkartoffeln 20,90

Probier **MA(H)L** Wilder geht nicht

Geräucherte Wildentenbrust |
Blattsalat | Tomatenmarmelade |
Walnussdressing

Kleine Rinderbouillon | Bärlauchflädle

Wildschweinfilet | Rahmwirsing |
Wildscheinjus |
Herzoginkartoffeln

Champagnerparfait | Gewürzfeige

Euro 37,00

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

*Viele unserer Hauptgerichte servieren wir Ihnen gerne
auch als kleine Portion!*

Spinatknödel | Taleggiokern | gerahmte Schwarzwurzeln
Blattsalat | Balsamicodressing 15,90
fleischlos

Gebackenes Kräuterrisottobällchen | Panko |
Rote-Beete-Sauce | Schmorgemüse |
gemischter Salat | Balsamicodressing 16,90
vegan

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

Confierte Gänsekeule | Orangensauce |
Apfelrotkohl | Kartoffelklöße 20,90

FLÜSSIGES DESSERT

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

DESSERTS

Schokomousse von der
Zartbitterschokolade I
warmer Orangenkompott
7,90

Wir empfehlen Ihnen
gerne unsere Minidesserts
des Tages
3,50

Champagnerparfait I
Gewürzfeige
8,90

Lassen Sie sich überraschen
Dessertvariation
10,90
kleine Portion
8,90

WESTHOFFS KAFFEKULTUR

Tasse Kaffee	2,50
Cappuccino	2,60
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,40
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Espresso Macchiato	2,80

LIMONADEN NORDISCH BY NATURE

fritz Kulturgüter | Hamburg

Kola

Apfel-Kirsch-Holunder

Honigmelone

0,33 l

3,50

Anjola Ananas-Limette

0,33 l

3,90

Cucumis Limonaden | Hamburg

Gurke

Kamille

Lavendel

0,33 l

3,70

Lütauer Süßmosterei | Schleswig-Holstein

Nordseebrause

Apfel-Sanddorn-Traube BIO

0,33 l

3,50

Auricher Süßmost | Niedersachsen

Ostfriesen Eistee Zitrone

0,33 l

3,70

HABEN SIE SCHON IHREN LIEBLINGSTISCH FÜR

UNSER FRÜHSTÜCK?

SPRECHEN SIE UNS AN!