

Hugo

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

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

Unsere Getränkeempfehlung:  
Sherry aus dem Hause

Emilio Lustau |  
Fino „Jarana“ (trocken) |  
Amontillado „Los Arcos“  
(halbtrocken) |  
5 cl  
4,90



Gin Chilla Spritz |

GIN CHILLA ist eine frische,  
intensive Spirituose auf  
Basis des BAVARKA Gin |  
aufgefüllt mit Secco  
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

Kleiner gemischter Salat |  
Balsamicodressing  
vegan  
3,90

Großer gemischter Salat |  
Heidelbeerdressing | Apfel |  
Granatapfelkerne  
vegan  
10,90

Ochsenherztomaten |  
Büffelmozzarella |  
Blattsalat |  
geröstete Pinienkerne  
fleischlos  
10,90

Pflücksalat |  
Zitronendressing |  
gebratene Pfifferlinge |  
karamellisierte  
Sonnenblumenkerne  
vegetarisch  
11,90

Kohlrabiacarpaccio |  
Mango-Curry-Senfdressing |  
Blattsalat | Balsamicodressing |  
Granatapfelkerne  
vegan  
10,90

## SUPPEN

Gurkenkaltschale | Matjestatar 6,90

Cremesuppe vom Pfifferling |  
gebratenes Filet vom Reh aus heimischer Jagd 7,90  
ohne Filet, vegetarisch 5,90

Püreesuppe von Tomaten | Bärlauchpesto 6,90  
fleischlos

Gerne servieren wir Ihnen zu den Suppen Baguette 1,00

## AUF DIE PILZE FERTIG LOS

|  |       |
|--|-------|
| Semmelknödel   Pfifferlingsrahm  <br>Blattsalat in Granatapfeldressing<br>vegetarisch  | 14,90 |
| Polenta-Pizza   Kräutersaitlinge   Birne  <br>Scamorza<br>fleischlos   | 11,90 |
| Panierte Schnitzel aus dem Schweinerücken  <br>gebratene Pfifferlinge   Bratkartoffeln  <br>gemischter Salat   Balsamicodressing | 17,90 |
| Gebratener Zander   Rahmpfifferling   Herzoginkartoffeln  <br>Blattsalat Heidelbeerdressing                                      | 21,90 |
| Rehrücken aus hiesiger Jagd   Thymianjus  <br>gebratene Pfifferlinge   Semmelknödel  | 27,90 |

## SOMMERWEINEMPFEHLUNG

|  |       |
|--|-------|
| 2017 Tinta Rosé<br>Allesverloren Wine Estate<br>Swartland, Coastal Region<br>Südafrika | 27,00 |
|--|-------|

Aus der portugiesischen Sorte Tinta Barocca gekeltert, stößt man auf einen lebensfrohen, fruchtig-frischen Wein mit ausgeprägtem Fruchtkörper und kräuterigen, kecken Reflexen.

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

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

Kohlrabiparcaccio |  
Mango-Curry-Senfdressing

Kleine Püreesuppe von Tomaten |  
Bärlauchpesto

Polenta-Pizza | Kräutersaitlinge | Birne |  
Scamorza

Limoncelloparfait | Heidelbeerkompott

Euro 30,00

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 |

# Probier **MA(H)L**

Ochsenherztomaten |  
Büffelmozzarella |  
Blattsalat |  
geröstete Pinienkerne

Gurkenkaltschale | Matjestatar

Wildschweintrücker aus hiesiger Jagd |  
Schnippelbohnen |  
Heidelbeerfrischkäsekruste Jus |  
Dornfelderjus |  
Kräutersaitlings-Graupen-Allerlei

Kirschmichel mit Mandeln |  
Schokoladensorbet

Euro 42,00

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

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

Dreierlei Matjesfilets | Bratkartoffeln |  
bunter Salat | Joghurt-Kräuter-Dressing 13,90

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

Wildschweinrücken |  
Schnippelbohnen |  
Heidelbeerfrischkäsekruste Jus |  
Dornfelderjus |  
Kräutersaitlings-Graupen-Allerlei 23,90

Hüftsteak in einer Rotweinschalotten-Kruste |  
Grilltomate | Süßkartoffelpommes |  
Knoblauchmayonnaise 19,90

## FLÜSSIGES DESSERT

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

## DESSERTS

Limoncelloparfait |  
Heidelbeerkompott |  
8,90

Mousse au chocolat |  
Rhabarber-  
Blutorangensorbet |  
8,90

Kirschmichel mit Mandeln |  
hausgemachtes  
Schokoladensorbet  
7,90

Wir empfehlen Ihnen  
gerne unsere Minidesserts  
des Tages  
3,20

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

## WESTHOFFS KAFFEKULTUR

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

## 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

Lavendel

0,33 l

3,60

### 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

### Limoment | ein Ticken südlicher

Apfel-Minze

0,33 l

3,50

**Dürfen wir für Sie schon einen Termin für  
unser Wildbuffet im Oktober oder November reservieren?  
Informationen hierzu finden Sie in unserem Flyer!**