

LANDPARTIE

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kürbis Dim Sum,
Kürbiskernen und Öl

Hirschgulasch
mit Rosenkohl und Spätzle

Hausgemachtes Sanddorn Orangensorbet
mit Prosecco

44,50 €

ROMANTIK MENÜ

Rindertatar mit Wachtelei,
Kapern, Sesam Mayonnaise und Röstbrot

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise,
frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette

Kabeljau mit Nussbutterschaum und Trüffel

Rosa gebratener Lammrücken mit
Pistazienkruste, Birnen, Bohnen und Speck,
Rosmarinkartoffeln

Kaffee Panna Cotta
mit Schokolade und Haselnuss Ganache
und Mascarpone Eis

89,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Rotgarnelen, Wasabi Mayonnaise, frittierter grüner Reis
und Karotten Mango Vinaigrette 19,00 €
2023 Jean Baptiste Riesling feinherb WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Variation vom Lachs,
gebeizt und gebläut mit Gurkensalat und Miso Mayonnaise 18,50 €
2022 Riesling, trocken WG Joh.Bapt.Schäfer 0,2l = 9,50 €

Rote Bete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Feigen 17,50 €
2023 Sauvignon Blanc „vom Stein“ , trocken, WG Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Rindertatar
mit Wachtelei, Kapern, Sesam Mayonnaise und Röstbrot 18,50 €
2023 Sommerpalais, Riesling, Weingut Reichsgraf von Kesselstatt 0,2l = 8,50 €

Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit Kürbis Dim Sum Kürbiskernen und Kürbiskernöl 11,00 €

Köllner's Landhaus

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten,
mit Sake Beurre Blanc, Kürbis Püree und Apfel Fenchel Salat 32,50 €
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Kabeljau gebraten, Balsamico Sud und Trüffel
auf Spinat und Kartoffelpüree mit Nussbutterschaum 34,50 €
2023 Weißburgunder „vom Kalk“, trocken, Weingut Gunderloch 0,2l = 9,00 €

Kürbisrisotto mit eingelegtem Kürbis
mit Garnelen (5Stk.) + 15,00 € 26,50 €
2022 Chardonnay, trocken WG Alois Lageder 0,2l = 10,50 €

Gemüsecurry mit Basmati Reis 24,50 €
mit Garnelen (5 Stk.) + 15,00 €
2022 Goldmuskateller, trocken WG Pfannebecker 0,2l = 9,00 €

FLEISCH

Rumpsteak, 200g
mit Café de Paris Sauce, Brokkoli und Kartoffel Gratin 36,50 €
2022 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Hirschgulasch in Rotweinsauce
mit Rosenkohl, Spätzle und Preiselbeeren 28,50 €
2022 Spätburgunder, trocken, WG Martin Waßmer 0,2l = 9,50 €

Kross conferiertes Eisbein
mit Erbsen, Senfcreme und Kartoffelpüree 28,50 €
2021 Salbide, trocken, Rioja Weingut Izadi 0,2l = 9,50 €

Lammrücken, rosa gebraten, Pistazienkruste,
mit Birnen, Bohnen und Speck und Rosmarinkartoffeln 37,50 €
2020 Merlot Grand Estates, trocken WG Columbia Crest 0,2l = 10,50 €

Frische Oldenburger Ente,
mit Rahmwirsing und Serviettenplätzchen 32,90 €
2021 Ursprung, trocken WG 0,2l = 10,50 €

Herzlich Willkommen

DESSERT

Sanddorn Orangen Sorbet mit Champagner oder Wodka	12,00 €
Karamellisiertes Vanille Espuma mit Himbeer Sahne Eis	11,50 €
Kaffee Panna Cotta mit Schokolade und Haselnuss Ganache und Mascarpone Eis	12,50 €
Kugel Eis - nach Wahl Vanille - Schokolade - Straciatella - Walnuss - Himbeer-Sahne	3,50 €
Hausgemachtes Sorbet Kugel nach Wahl Zitrone - Himbeere - Mango - Erdbeere - Blutorange	4,50 €
Französische Rohmilchkäseauswahl	18,50 €

DAZU ODER HINTERHER ...

Etter Fruchtbaum 5 Früchtebrand Zuger Kirsch, Williams, Traubenbrand, Gravensteiner Apfel, Framboise	2cl = 7,00 €
Etter Fruchtbrand Likör - Aprikose -	2cl = 6,50 €
Grappa Nonino Anticáa Cuvée	2cl = 9,50 €
Espresso - Huth's Kaffee	3,00 €
Cappuccino - Huth's Kaffee	3,20 €

ZUR EINSTIMMUNG empfehlen wir Ihnen ...

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Orange	0,1l	8,50 €
Köllner's Gin Tonic - Köllner's Gin, Thomas Henry Tonic, Zitrone		10,50 €
Aperitivo Nonino Zitronenlikör, Tonic, Prosecco	0,15l	8,50 €
White Port Tonic Grahams Blend No 5 White Port, Tonic, Orange, Zitrone, Minze		10,50 €
König Pils - vom Fass	0,2l	2,60 €
ALKOHOLFREI		
Bitter Orange Monin Bitter, Orangensaft, Orange		7,50 €
Traubensecco Winzergenossenschaft Herrenberg-Honigsäckel		5,00 €