

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 Brioche

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

Heilbutt, Brokkoli und Kürbisrisotto

Rosa gebratener Hirschrücken mit
Pilzen, Preisselbeeren und
Kartoffel Maronen Püree

Mousse au Chocolat

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 €

Lachs, gebeizt und gebläht
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 Brioche 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 €

FISCH & VEGETARISCH

Lachsfilet, gebraten,
mit Blattspinat und Kartoffelpüree 32,50 €
2022 Flusskiesel Grauburgunder trocken, WG Joh.Bapt. Schäfer 0,2l = 9,50 €

Heilbutt mit Beurre Blanc,
Brokkoli und Kürbisrisotto 36,50 €
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

Zweierlei vom Rind
mit Karottengemüse und Kartoffelbaumkuchen 39,50 €
2022 Primitivo Puglia, IGT, WG Lucarelli 0,2l = 9,50 €

Hirschgulasch in Rotweinsauce
mit Rosenkohl, Spätzle und Preisselbeeren 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 €

Hirschrücken, rosa gebraten,
mit Pilzen, Preisselbeeren und Kartoffel Maronen Püree 39,50 €
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 €
Mousse au Chocolat	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 €