

Menüvorschläge Herbst/Winter 2021/2022

Menü 1

Haselnuss/Maronen Süppchen 6,50 €



*Sauerbraten vom Schaufelstück,
Rübenmalheur, "Blaue Anneliese" 24,- €*



*Holsteiner Cox Creme
Sternanis Crumble 7,50 €*

Als Menü 38,- €

Menü 2

*Salat mit Pfefferbirnen, Wildschinken
& Walnussdressing 10,50 €*



*Geflügelroulade auf Kürbis Chutney,
Ingwermöhren, Kräuter-Herzogin-Kartoffeln
25,- €*



*Weißes Schokoladen/Mohnmousse
mit Pumpernickel 8,50 €*

Als Menü 44,- €

Menü 3

*Wachtelessenz mit
pochiertem Wachtelei 7,50 €*



*Kabeljau
auf Riesling-Kraut 15,- €*



*mariniertes Schweinefilet
mit Pflaumensauce, Bohnenallerlei
& Röstkartoffeln 26,- €*



Orangen Panna cotta, Espressoschaum 10,- €

Als Menü 58,50 €

Menü 4

*Rote Bete Linsensalat mit karamellisierten
Nüssen und Ziegenkäse 12,- €*



*Hamburger Pannfisch mit
körniger Senfsauce 14,- €*



*geschmorte Hirschkeule mit Wacholderrahm
gefüllter Apfel, Rotkraut, Schupfnudeln 28,- €*



Mokkaparfait mit Nougat & Rumtopf 11,- €

Als Menü 65,- €

Menü 5

*Pastrami von der Entenbrust
mit Quittenchutney 10,- €*



*Ragout von Kaisergranat
mit Blätterteigkissen 16,- €*



Birnen-Rosmarin Sorbet 6,- €



*Kalbstafelspitz bei niedriger Temperatur gegart,
Blattspinat, Pommes risolet 27,- €*



*Maracujatörtchen
mit exotischem Fruchtsalat 11,- €*

Als Menü 70,- €