



---

## Grünkohl 29 €

Kochwurst / Kassler / Schweinebacke

Gezuckerte Kartoffeln

Grünkohl 14 €

Kochwurst 5 €

Kassler 5 €

Schweinebacke 5 €

# Silvestermenü

**Rindercarpaccio**  
Wintertrüffel & Wildkräutersalat

---

**Hummersuppe**  
Garnelen & Basilikum Öl

---

**Champagner Risotto**  
Creme Double & Cherrytomaten

---

**Holsteiner Rinderfilet**  
mit Kartoffelgratin & Vanillekarotten

---

**Rosmarin Creme Brûlée**  
Beerenkompott

**Menü p.P 89 €**  
**Inkl. Weinbegleitung p.P 119 €**

# Vorspeise

## **Vitello Tartufo 16 €**

Kalbsrücken / Trüffel - Thunfischcreme / Kapern

## **Gebratene Gänseleber 14 €**

Feldsalat / Glasierte Apfelspalten / Walnüsse

## **Rindertatar vom Weiderind**

**80g 18 €**

**140g 26 €**

Wachtelei / Hausbrot / Salzbutter

**+ Pommes Frites 4,50 €**

## **Gratinierter Ziegenkäse 16,50 €**

Feldsalat / Thymianhonig / Walnüsse / Apfelkompott

## **Rote Bete Carpaccio 13 €**

Orangenvinegrette / Walnüsse / Feldsalat

**+ Rinderfiletspitzen 8 €**

**+ gegrillte Garnele Stk. 3 €**

# Suppe

## **Hokkaido Kürbissuppe 10 €**

Flusskrebsschwänze / Kürbischutney

## **Waldpilzcreme Suppe 10 €**

Waldpilze / Geräucherter Schinken

## **Klare Rinderkraftbrühe 10 €**

Sherry / Grießklößchen



# Salate

## Bunter Linsensalat 10 €

Wildkräutersalat / Avocado / Balsamico / Dressing

## Caesar Salad 12 €

Speck / Parmesan / Croûtons

### Salate Wahlweise mit:

Landhuhn + 6 €

Rinderfiletspitzen + 8 €

Gegrillte Garnelen Stk. + 3 €

Hirtenkäse + 3 €

# Burger

## Wattkorn Rind's Burger (medium) 18 €

Rosmarin Bun / Cheddar / Tomate / Speck  
BBQ Sauce / Pommes Frites

## Süßkartoffel Burger 16 €

Rosmarin Bun / BBQ Sauce / Salat  
Tomate / Pommes Frites

# Vegetarisch & Pasta

## Trüffelpasta à la Crème 30 €

Linguine / Perigord - Trüffel / Parmesan

## Kürbisrisotto 23 €

Cherrytomaten / Parmesan



# Klassiker

## **Krosse Grützwurst 19,50 €**

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Meerrettich

## **Kalbsleber „Berliner Art“ 24 €**

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Röstzwiebeln

## **Königsberger Klopse 22 €**

Kartoffelpüree / Rote Bete / Kapernsauce

## **Rindstafelspitz 30 €**

Salzkartoffeln / Schnittlauchsauce / Wurzelgemüse

## **Entenkeule 26 €**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Orangenjus

## **Gänsebraten 36 €**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Gänsejus

## **Roastbeef (kalt) Rosa gebraten 23,50 €**

Bratkartoffeln / Salat / Remoulade

## **Rinderroulade 25 €**

Bratkartoffeln / Speckbohnen

## **Rothirschbraten 26 €**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Waldpilze / Wildjus

## **Frischlingsbraten 24 €**

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Pflaumenjus

## **Züricher Geschnetzeltes 26 €**

Kartoffelrösti / Kalbsfilet / Pilzrahmsauce

## **Filetspitzen vom Weiderind 29 €**

Spätzle / Rinderfilet / Waldpilze

## **Wiener Schnitzel 34 €**

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

## **Hamburger Pannfisch 28 €**

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Dijonsensauce

## **Kohlroulade 22 €**

Kartoffelpüree / Speck - Kümmeljus



# Wintermenü

**Cremige Hummersuppe**  
*mit Garnelen und Basilikum-Öl*

---

**Rosa gebratener Hirschkalbsrücken**  
*mit Kürbispüree,  
grünen Bohnen & Madeirajus*

---

**Schokoladen - Zimtmousse**  
mit heißen Kirschen & Crumble

**49 €**

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.  
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.



# Fisch & Meeresfrüchte

## **Garnelen Pfanne 29 €**

Pfannengemüse / Hausbrot / Safrandip

## **Wildlachsfilet gebraten 30 €**

Kartoffelpüree / Rahmspinat  
Safransauce

## **Zander gebraten 28 €**

Kartoffelpüree / Rahmwirsing / Beurre Blanc

# Am Tisch tranchiert

Zubereitungsdauer 35 Minuten

## **Vierländer Gans 235 €**

**für 4 Personen**

Kartoffelklöße / Selleriepüree / Apfelrotkohl  
Speckrosenkohl / Apfelkompott / Cranberries / Gänsejus

## **Vierländer Ente 89 €**

**für 2 Personen**

Kartoffelklöße / Selleriepüree / Apfelrotkohl  
Speckrosenkohl / Apfelkompott / Cranberries / Entenjus

## **Holsteiner Rehrücken ab 2 Personen 42 p.P.**

Dauphinekartoffeln / Apfelrotkohl  
Selleriepüree / Waldpilze / Wildjus

## **Chateaubriand ab 2 Personen ca. 500g 45 € p.P.**

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Speckbohnen  
Buntes Gemüse / Sauce Béarnaise / Trüffeljus

## **Tomahawk ab 2 Personen ca. 1000g 42 € p.P**

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Speckbohnen  
Buntes Gemüse / Sauce Béarnaise / Trüffelsauce



# Vom Grill

Serviert mit zwei Beilagen und einer Sauce Ihrer Wahl

## Deichlamm - Karree 36 €

### US - Rinderfilet

180g 32 €

250g 42 €

400g 59 €

### US - Rib Eye

250g 34 €

400g 48 €

---

### Beilagen 4,50 €

Pommes Frites  
Bratkartoffeln S/Z  
Kartoffelpüree  
Dauphinekartoffeln  
Butterkartoffeln  
Pfannengemüse  
Speckbohnen  
Rahmwirsing  
Rahmspinat

### Salat 4,50 €

Gemischter Salat  
Gurkensalat

### Sauce 3,50 €

Pfeffersauce  
Béarnaise  
Trüffeljus  
Bratensauce  
Trüffel Mayonnaise  
Kräuterbutter

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.  
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.







# Dessert

**Flüssiger Schokoladenkuchen 12 €**

Vanilleeis / Kirschkompott

**Crème Brûlée Vanille 12 €**

Beerensorbet

**Geeister Marillenknödel 12 €**

Aprikosenkompott / Vanillesoße

**NY Cheesecake 9,50 €**

Beerenkompott

**Hamburger Rote Grütze 8,50 €**

Vanillesauce

**Kaiserschmarrn 14 €**

Zweschgenröster / Vanilleeis

**+Eierlikör 3 €**

**Eis & Sorbet Kugel 3 €**

Bitte fragen Sie unser Personal nach der Auswahl

## Dessertdrink

Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne / 8,50

Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne / 8,50

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts-und Zusatzstoffe.  
Alle Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt.