

Spargelkarte

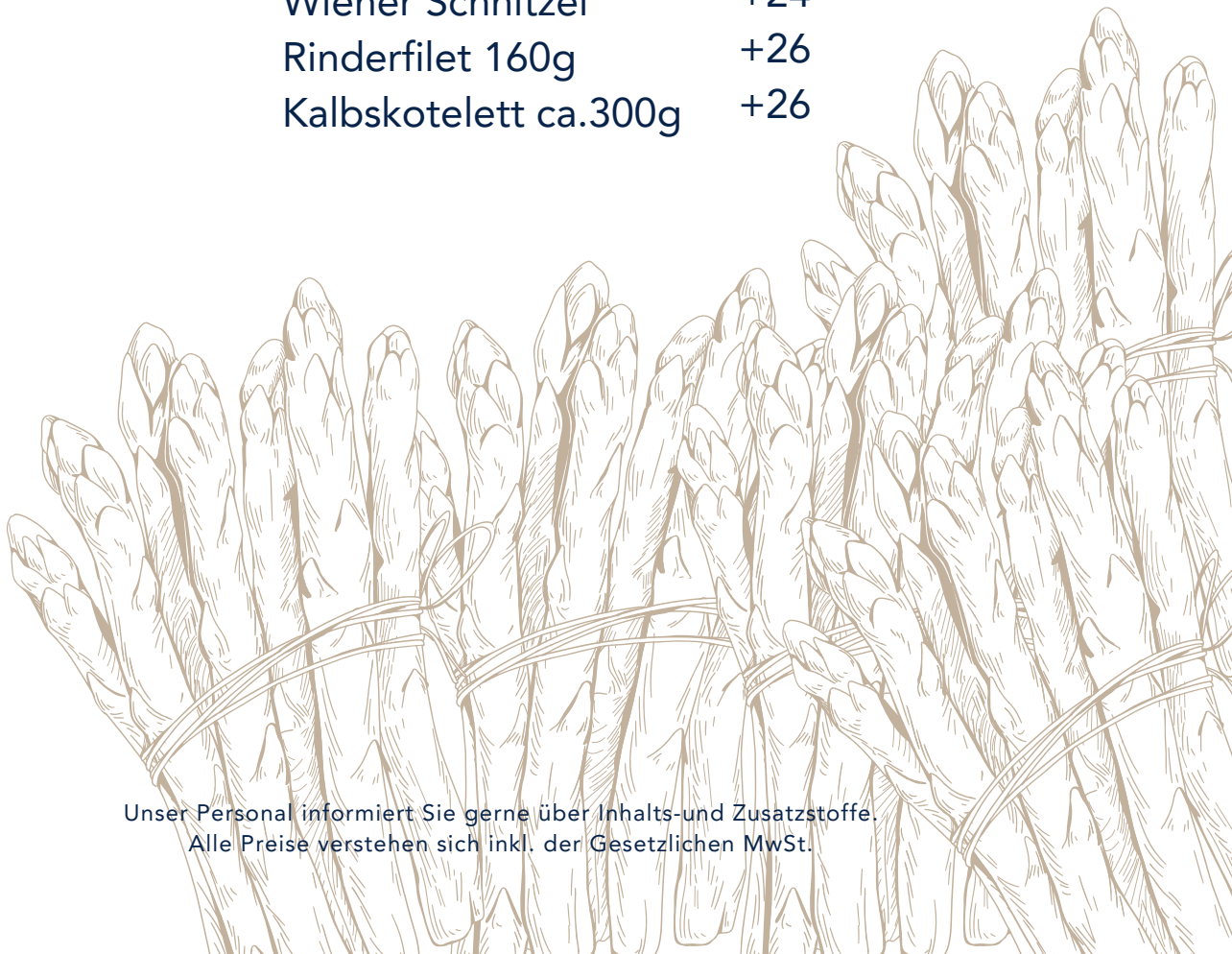
Spargelcrèmesuppe 10
Fleischklößchen / Spargel / Kräuter

Spargelessenz 8
Spargel / Kräuter

300g Holsteiner Spargel 20
Neue Kartoffeln / Hollandaise oder Butter

Wahlweise mit:

Katenschinken	+ 9
Ziegenkäse	+ 9
Wildlachs 160g	+14
Wiener Schnitzel	+24
Rinderfilet 160g	+26
Kalbskotelett ca.300g	+26



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

Vorspeise

Brotkorb & Tages - Dip 3
Glutenfreies Brot & Tages - Dip 3,50

Vitello Tartufo 16
Kalbsrücken / Trüffel - Thunfischcreme / Kapern

Cremige Burrata 14,50
Datterino Tomate / Basilikumöl

Rindertatar vom Weiderind
80g 19
140g 26
Wachtelei / Hausbrot / Salzbutter
+ Pommes Frites 4,50

Gratinierter Ziegenkäse 16,50
Feldsalat / Thymianhonig / Walnüsse / Apfelkompott

Rote Bete Carpaccio 13
Orangenvinaigrette / Walnüsse / Feldsalat
+ Rinderfiletspitzen 12
+ gegrillte Garnele 3 Stk. 9
+ Ziegenkäse 6

Suppe

Karotten - Ingwersuppe 10
Karottenchutney / Croûtons / Kräuter

Waldpilzcreme Suppe 10
Waldpilze / Geräucherter Schinken

Klare Rinderkraftbrühe 10
Sherry / Grießklößchen



Salate

Bunter Linsensalat 12

Wildkräutersalat / Avocado / Balsamico / Dressing

Caesar Salad 14

Speck / Parmesan / Croûtons

Salate Wahlweise mit:

Landhuhn + 8

Rinderfiletspitzen + 12

Gegrillte Garnelen 3 Stk. + 9

Burger

Wattkorn Rind's Burger (medium) 20

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

Süßkartoffel Burger 18

Rosmarin Bun / BBQ Sauce / Salat
Tomate / Pommes Frites

Vegetarisch & Pasta

Trüffelpasta à la Crème 30

Tagliatelle / Perigord - Trüffel / Parmesan

Spargel-Risotto 23

Cherrytomaten / Parmesan



Klassiker

Krosse Grützwurst 21

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Meerrettich

Kalbsleber „Berliner Art“ 28

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Röstzwiebeln

Hausgemachte Königsberger Klopse 23

Kartoffelpüree / Rote Bete

Entenkeule 26

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Orangenjus

Roastbeef (kalt) Rosa gebraten 24

Bratkartoffeln / Salat / Remoulade

Rinderroulade 27

Bratkartoffeln / Speckbohnen / Bratenjus

Rothirschbraten 28

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Waldpilze / Wildjus

Züricher Geschnetzeltes 28

Kartoffelrösti / Kalbsfilet / Pilzrahmsauce

Filetspitzen vom Weiderind 29

Spätzle / Rinderfilet / Waldpilze

Wiener Schnitzel 36

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

Hamburger Pannfisch 29

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Dijonsensauce

Matjes "Hausfrauen Art" 23

Bratkartoffeln / Hausfrauensauce

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



Unser saisonales Frühlingsmenü

Cremige Hummersuppe
mit Garnele & Basilikumöl

Zarter Frischlingsbraten
*mit Spätzle, Rahmwirsing
& Bratenjus*

Rhabarberkompott
mit Vanillesauce & Crumble

pro Person 52

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



Fisch & Meeresfrüchte

Cremige Garnelenpfanne 32

Cherrytomaten / Bunt Gemüse / Knoblauch

Wildlachfilet gebraten 30

Kartoffelpüree / Bratgemüse / Pesto

Zander gebraten 28

Kartoffelpüree / Rahmwirsing / Beurre Blanc

Am Tisch tranchiert

Zubereitungsdauer 25 Minuten

Chateaubriand ab 2 Personen

ca. 600g / p.P. 52

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Speckbohnen

Bunt Gemüse / Sauce Béarnaise / Trüffeljus

Australisches Tomahawk für 2 Personen

ca.1,1kg mit Knochen / p.P. 49

Bratkartoffel / Pommes Frites

Grüne Speckbohnen / Bratgemüse

Trüffeljus / Sauce Béarnaise

Holsteiner Rehrücken ab 2 Personen p.P. 52

Nuss-Spätzle / Selleriepüree / Rahmwirsing

Apfelkompott / Wildjus



Vom Grill

serviert mit zwei Beilagen & einer Sauce Ihrer Wahl

US - Rinderfilet

180g 35

250g 49

400g 64

Kalbskotelett

ca. 300g 36

Beilagen 4,50

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

Salat 4,50

Gemischter Salat
Gurkensalat

Sauce 3,50

Pfeffersauce
Sauce 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 Marillenknoedel 14

Aprikosenkompott / Vanillesauce

NY Cheesecake 9,50

Beerenkompott

Hamburger Rote Grütze 8,50

Vanillesauce

Karamellisierter Kaiserschmarrn 14

Zwetschgenröster / Vanilleeis

+Eierlikör 3

Eis & Sorbet Kugel 3

Vanilleeis / Erdbeereis / Schokoladeneis

Zitronensorbet / Beerensorbet

Dessertdrink

Rüdesheimer Kaffee / Asbach Uralt / Kaffee & Sahne / 7,50

Afogato al caffè / Espresso & Vanilleeis / 6,50

Eisschokolade / Vanilleeis & Sahne / 8,50

Eiskaffee / Vanilleeis & Sahne / 8,50

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