



VORWEG

Crème Brûlée vom Hokkaido Kürbis

Ziegenkäse im Kürbiskernmantel und Grissini 14,50

Gesmoktes Carpaccio vom heimischen Rinderfilet

mit Feldsalat, Trüffelmayonnaise und Parmesan 18,80

Feldsalat

in Apfeldressing mit Speck und Croûtons 9,90

auf Wunsch auch vegan möglich

Jakobsmuschel & Pulpo

Nussbutter-Blumenkohlpüree, Salsiccia
und Petersilienemulsion 17,80



SUPPE

Crèmesuppe vom Hokkaido

Kürbiskernöl und geröstete Kerne *(vegan)* 7,50

Tomatenconsommé

Burrataravioli 9,00

VEGETARISCHES

Im Ofen geschmorter Spitzkohl

Cashewsoße, rote Zwiebel und Chili-Knoblauchbrösel *(vegan)* 18,90

Cremiges Risotto von Fregola Sarde

mit gebratenen Pilzen, Schmortomate und Parmesan 22,50

auf Wunsch auch vegan möglich

Ziegenkäseravioli

Schalottenconfit und sautierter Babyspinat 22,50

Gemischter Blattsalat

in Parmesan-Senfdressing, Kürbiskernöl, eingelegte rote Bete, geröstete Kürbiskerne und Parmesanhobel 16,50



HAUPTSACHE

Filet vom Glen Douglas Lachs

Nussbutter, Kartoffel-Lauchpüree und confierter Porree 31,90

Auf der Haut gebratenes Filet vom Wolfsbarsch

Beurre Rouge, Kürbispüree und Feldsalat in Apfeldressing 29,60

Halbe Oldenburger Ente

eigene Soße, Orangenwirsing und Walnussgnocchi 31,50

Rosa gebratener Hirschrücken aus dem Burgwald

Portweinjus, Pastinakenpüree, eingelegte Balsamicokirschen,
Herbstgemüse und Serviettenkloß 37,80

Cremiges Pilzrisotto von Fregola Sarde

sanft gegartes Ibérico Bäckchen, Rotweinsoße
und Parmesan 26,80



Herzhaftes Gulasch von Reh und Hirsch
Kartoffelklöße, Preiselbeeren und Schmandsalat 25,00

Cordon Bleu vom Kalb
Bratkartoffeln und Schmandsalat 28,50

Zweierlei vom Kalb
rosa gebratenes Filet und Backenragout im Knuspermantel
mit Herbstgemüse und Kürbispüree 30,50

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Schmandsalat 32,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
Pommes frites und Schmandsalat 18,90

Matjes „Hausfrauen Art“
Apfel, Zwiebel, Gurke in Schmand, Bratkartoffeln
und Salatgarnitur 17,50



DESSERT

Crème Brûlée von gerösteter weißer Schokolade

Himbeersorbet 9,90

Waldbeerengrütze

Vanilleeis und Sahne 7,20

Kürbiskerneis

hausgemachter Eierlikör, steirisches Öl und Butterstreusel 8,50

„Linzer Törtchen“

Nuss-Nougatmousse auf Haselnussbiskuit, zweierlei von der
Johannisbeere und Haselnusskrokant 10,90

Käseteller

Old Groendal & Délice de Bourgogne
Quittensenf, Feige, schwarze Walnuss und Baguette 14,20

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn´s Port – 10 Jahre 5 cl 7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergenliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.