

## Herzlich willkommen!

Regionalität und Saisonalität bestimmen einen Großteil unserer Karte. Soweit möglich kaufen wir unsere Rohwaren in der Region. Das Team um unseren Küchenchef hat sich der regionalen Herkunft von Qualitätsprodukten sowie der Frische verpflichtet. Davon können Sie sich bei dem täglich wechselnden Menü überzeugen, aus dem Sie gern auch einzelne Gerichte bestellen können. Den passenden Aperitif, Weine und auch andere Getränke finden Sie in unserer Wein- und Getränkekarte. Oder folgen Sie unserer aktuellen Empfehlung.










Viel Spaß bei der Auswahl und genießen Sie!

## Tagesmenü für Donnerstag, den 26. Januar 2023





Unsere heutige Weinempfehlung

Weingut Mehling, Riesling, Gutswein, Pfalz, trocken, 2021	0,75   EUR 29,00 0,25   EUR 9,50
Domaine Jean Monnier & Fils, Volnay, Pinot Noir, trocken, 2005	0,75   EUR 49,00 0,25   EUR 16,00

### 3 Gang Tagesmenü inklusive Tafelwasser EUR 49,00




Gelatine vom Maishähnchen   Tabuleh   Pesto	 	EUR 10,00
Gefülltes Filet vom Durocschwein   Ziegenfrischkäse mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffeln	 	EUR 32,00
Gebratene Fischfilet karamellisierter Orangenfenchel Wildreis	 	EUR 32,00
Schnitzel vom Austernpilz   buntes Gemüse Kartoffelkräuterpüree	 	EUR 25,00
Tiramisu   Kirschragout   Kokoscreme		EUR 10,00




### Vorspeisen und Suppen

Wildkraftbrühe   Maultasche   Wurzelgemüse		EUR 10,00
Kürbiscremesuppe   Mango   Zitronengras   Seitan	  	EUR 10,00
Carpaccio von der bunten Bete   Avocado Ziegenkäsecrumble	 	EUR 10,00
Harzkäsetatar   Senf   Pumpernickel   Salat	 	EUR 10,00




Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen beantwortet Ihnen gern unser Serviceteam.

### Wild aus heimischen Wäldern



Steak vom Hirschrücken | sautierter Rosenkohl  
Kartoffelgratin    EUR 38,00

Hirschbraten aus heimischer Jagd | gestovter Wirsing  
Serviettenknödel    EUR 32,00

### Hauptgerichte





Kalbsbäckchen | Schwarzbier | Wurzelgemüse  
Süßkartoffelpüree    EUR 32,00






Altenbraker Lachsforellenfilet | Ofengemüse | Polenta    EUR 32,00

Filet vom Havelzander | Rahmsauerkraut | Vanille  
Kartoffelpüree   EUR 32,00



### Vegetarisch und Vegan

Waldpilzgulasch | Seitan | Brokkoli | Serviettenknödel     EUR 25,00

Kürbisschnitzel | Sesam | Chili | Fenchel | Rote Bete  
Reis     EUR 25,00

Risotto | Rote Bete | Meerrettich | Lauchzwiebeln  
auch ohne Parmesan möglich     
  EUR 25,00

### Desserts

Cheesecake | Holunder | weiße Schokolade   EUR 10,00

Käse aus Westerhausen | hausgemachtes  
Früchtebrot | Feigensenf   EUR 10,00



HOME MADE

Hausgemacht



VEGAN

Vegan



GLUTENFREI

Glutenfrei



LAKTOSEFREI

Laktosefrei



REGIONAL

Regional