SUPPEN & VORSPEISEN

Steinpilzcremesuppe
Kräuteröl / Zwiebelbrot / Schnittlauchquark
11 €

Portweinbirne
Ziegenkäsetaler / Sellerie-Walnuss-Salat
Weißweinschaum
13 €

Rote-Bete-Carpaccio
Ziegenkäsecreme / Honiggurke
12 €
Optional mit hausgebeizter Wildlachs +7,00 €

Feldsalat mit geräucherter Entenbrust
Kirschtomaten / Radieschen / Parmesan-Kräuterdressing
Preiselbeeren
17 €

Antipasti
Portweinschalotten / Schmortomate / Oliven
Artischocken / Aubergine / Karotten / Zucchini
Champignons – vegetarisch
16 € / to share 24 €
Serrano Schinken +7 €

Rehravioli handgemacht
Selleriepüree / Shiitakepilze / Shiitake-Essenz
Selleriestroh / Kerbelöl
18 € / 25 €

SALATE

Caesar Salat
Romanasalatherzen / Caesar-Parmesan-Dressing
Speckchip / Croûtons / Kirschtomaten
13 € / 17 €

Wildkräuter Salat
Blattsalate / Datteltomaten / Gurke / Karotte
Rote Zwiebel / Radieschen /
Kräuter / Honig Senf-Dressing
14 €

Geschmorte Pilze +5 €
Gratinierter Ziegenkäse +5 €
Gegrillte Hähnchenbrust +5 €

= vegetarisch = vegan

FLEISCH

Halbe Ente
Rotkohl / Kartoffelklöße / Butterbrösel / Bratapfel /
Grand-Marnier-Orangensauce
32 €

Hirschrücken
Kartoffel-Senf-Püree / Spitzkohl à la crème /
Preiselbeerbirne / Wild-Portwein-Jus
30 €

Klassische Rinderroulade
Petersilien-Kartoffeln / Rotkohl
Eine Rinderroulade 25 € / Zwei Rinderrouladen 31 €

Wiener Schnitzel
Kalbsschnitzel / Preiselbeere / Kapern / Zitrone
Bratkartoffeln + Zwiebel + Speckwürfel
31 €

Kalbsleber Berliner Art
Schmorzwiebeln / Apfel / Kartoffelpüree / Kalbsjus
26 €

Rumpsteak vom Black Angus vom Holzkohlegrill
Kartoffelgratin / gebratene Edelpilze
200g 32 € / 250g 35 €

Rinderfilet vom Black Angus vom Holzkohlegrill
Kartoffelgratin / gebratene Edelpilze
180g 34 € / 250g 39 €
Alternative zu Kartoffelgratin: Steak fries
Trüffel Mayonnaise + 3 €
Hausgemachte Kräuterbutter + 3 €
Pfefferrahmsauce + 3 €
Rotwein Jus + 3 €

Kotelett vom Bunten Bentheimer vom Holzkohlegrill
kurz geräuchert / Steak fries / Schmor-Perlzwiebeln
BBQ Sauce / kleiner Ceasar Salad
350g am Knochen 27 €

Geschmorte Kaninchenkeule
Lorbeer-Rosmarinjus / glasierte Möhren
geröstete Speckwürfel / Kartoffelgratin
28 €

Gegrillte Perlhuhnbrust
Kräuterrisotto / Bundmöhren / Zuckerschoten
Calvados-Pfeffer-Jus
27 €

Bœuf Stroganoff
Rinderfiletspitzen / Perlzwiebeln / Gewürzgurke
Kalbsjus / Kerbelkartoffeln
25 €

FISCH

Lachs im Kürbiskernmantel [2, 4, 7, 12]
glasig gegart / Beurre blanc / Hummer Bisque
(Weißweinsauce) / Blattspinat / Karotten / Zuckerschoten
Junge Drillinge
28 €

Gebratenes Kabeljaufilet
Belugalinsen / Wurzelgemüse / Hummerbisque
(Weißweinsauce) / Shiso Wildkräuterbouquet
29 €

PASTA & REIS & CO.

Steinpilz Ravioli
gebratene Edelpilze / Trüffelcreme / Parmesan / Kräuter
17 € / 22 €

Tagliatelle mit Edelpilzen
Getrüffelte Edelpilz-Rahmsauce / Frühlingslauch /
mit Sherry verfeinert
Wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen
15 € / 18 €

Rote-Bete-Kräuterrisotto
Rote Bete / Kräuter / Risotto
15 € / 20 €

Thai-Curry
Frische Gemüse al dente / Basmati-Duftreis
Thai-Curry-Sauce / vegan
18 €
+ gegrilltes Hähnchenbrustfilet
24 €

FLAMMKUCHEN

Der Klassiker
Kräutercreme / Zwiebel / Speck
Mozzarella / Cheddar / würziger Rucola
16 €

Urlaub auf Rhodos
Kräutercreme / griechischer Käse / Peperoni / Paprika
Tomate / Oliven / Mozzarella / Cheddar / würziger Rucola
17 €

Edelpilz-Flammkuchen
Waldpilze / Speck / Zwiebeln / Mozzarella / Cheddar
18 €

GETRÄNKE

Grappa Po'di Poli Morbida
Weicher Grappa aus der Moscato-Traube
mit Aromen von Orange und Muskat
2 cl – 5,90 €

Espresso Martini
Absolut Vodka, Espresso, Kaffeelikör
9,90 €

Rum Zacapa Solera Gran Reserva 40%
4cl – 11,50 €

Ramazzotti Eis Zitrone
4 cl – 6,50 €

Birkenhof Alte Marille
2 cl – 3,50 €

Espresso
2,80 €

Doppelter Espresso
3,60 €

DESSERTS

Creme Brûlée
Blaubeersorbet
11 €

Waldbeerensorbet
8 €

Mousse au Chocolat
Apfelkompott / weißes Schokoladeneis
11 €

Affogato al Caffè
Bourbon-Vanilleeis / Kaffeelikör / Espresso
11 €