

Vorspeisen und Salat

gegrillter Kaninchenrücken

mit allerlei Kräutern in Rapsöl mariniertes Filet vom Kaninchenrücken
an Wiesenkräutersalat mit Spargelspitzen in Radieschenvinaigrette

9,20 EUR

Ziegenkäsepraline

Ziegenfrischkäse mit Feigensenf, Zitronenthymian und rosa Pfefferbeeren,
im Serranoschinkenkleid mit Honig gratiniert,
an Spargel - Mangoldsalat mit Erdbeeren in Rhabarberdressing

9,90 EUR

gekräuterte Knoblauchgarnelen

mit Kräutern und Knoblauch in Olivenöl marinierten, knackig gegrillte Garnelen
an Spargel - Linsensalat mit Grapefruit und Frisee

10,80 EUR

Frühlingskräutersalat

allerlei knackige Blatt- und Wildkräutersalate mit Sprossen, Radieschen,
Datteltomaten, gebratenem Wachtelei, gegrillten Rinderfiletstreifen
und Parmesanspänen

kleine Portion	9,50 EUR
große Portion	16,20 EUR

Suppen

Klassische Spargelsuppe

Suppe von Spargelfond, Einbrenne und Sahne
mit Stücken von Grün- und Bleichspargel, Schinkencroûtons und Petersilie

6,80 EUR

Spargelbouillon

kräftiger Sud vom Spargel mit Spargelstücken, Ricottaravioli,
Datteltomaten, Kräutern und gegrillter Lachspraline

8,90 EUR

Hummer - Bacardisuppe

Suppe von Hummerbutter, Kokosmilch und einem Schuss Bacardi
an gegrillter Jakobsmuschel und Chili - Garnele

9,70 EUR

Bärlauch - Käsesuppe

Cremesuppe mit Bärlauch und Frischkäse
am Hirschschinkencrostini mit Wachtelei

7,80 EUR

Altsächsische Kartoffelsuppe

deftige Püreesuppe von allerlei Wurzelgemüse,
Kartoffeln und Räucherspeck an Altenbacher Wildknacker

kleine Portion	6,90 EUR
große Portion	12,90 EUR

Zu allen Vorspeisen, Salaten und Suppen reichen wir Ihnen Baguette.

Vegetarisch

veganer Gemüse Couscous

in Olivenöl gebratenes Couscousörtchen und Romanasalat
an Paprika und Zucchini in Tomatensalsa

13,90 EUR

Hauptgerichte zur Spargelzeit

Spargel nach Polnischer Art

Stangenspargel mit Nussbutter, gehacktem Ei und Schnittlauchröllchen
an Petersilienkartoffeln, dazu knackige Frühlingsalate in Radieschenvinaigrette

14,90 EUR

Langeneichstädter Spargel

erntefrischer Spargel vom Spargelhof Hindorf mit Sauce Hollandaise
und Semmelbutter an Petersilienkartoffeln

250 g 13,40 EUR

500 g 17,40 EUR

getrüffeltes Spargelrisotto

klassisch gerührtes, cremiges Risotto von Arborioreis mit Trüffelbutter,
Schalotten, Weißburgunder, Spargelsud und Parmesan
an gebratenem Spargel und Romanasalat

15,60 EUR

gratinierter Altenburger Ziegenkäse

mit Honig überbackener Altenburger Ziegenkäse
auf provencialischem Ofengemüse an Rucolagnocchi und Pesto rosso

16,20 EUR

Fisch

Hummer Thermidor

in Schalottenbutter geschwenktes Hummerfleisch auf Grünspargel
an Sauce Bearnaise, Parmesanspänen und Venere Reis

36,50 EUR

Zander Dreierlei

Zander - Flusskrebssnocke, Zandergrillwurst und gegrilltes Filet vom Zander
auf Safranspargel an Kartoffel - Kressestampf

20,50 EUR

Kabeljau aus dem Weinsud

mit Riesling und allerlei Kräutern gedünstetes Loin vom Kabeljau
auf Bouillonlinsen an Dijon - Senfsauce und Zuckerschotenmus

19,90 EUR

Barramundi - Curry

gebratenes Barramundifilet auf in Erdnussöl gebratenem Wokgemüse
an Ananas - Currysauce und Venere Reis

20,40 EUR

Surf & Turf

Dry Aged, Jakobsmuschel und Black Tiger

gegrilltes Tournedo vom gereiften Herford Rind, Jakobsmuschel und Black Tiger
aus der gekräuterten Chili - Knoblauchmarinade auf Rucola - Tagliarini
an Grilltomaten und gehobeltem Parmesan

28,50 EUR

Schollenfilet Finkenwerder Art

gebratenes Filet von der Ostseescholle mit Schinken und Zwiebel
auf Tomaten - Lauchgemüse an Petersilienkartoffeln

19,60 EUR

... nicht nur für Liebhaber...

Perlhuhnbrust "Supreme"

mit Morchelfarce, Weinblatt und Schinken gefüllte und gegrillte Brust vom Perlhuhn
an Portweinjus, glaciertem Kohlrabi - Karottengemüse
und Kartoffelbaumkuchen

19,90 EUR

Langeneichstädter Poulardengeschnetzeltes

geschwenkte Filetstreifen von der Maispoularde
mit Schalotten, Spargel und Sahne, abgerundet mit einem Schuss Silvaner
an gekräutertem Kartoffelstampf und Salatbukett

17,40 EUR

gratinierte Schweinemedallions

zwei unter der Bärlauchkruste gratinierte Schweinemedallions auf Stangenspargel
mit Sauce Bearnaise am Kartoffel - Schinkenröllchen

19,90 EUR

Schweinebäckchen - Sous Vide

im Vakuum bei Niedrigtemperatur zubereitete Bäckchen vom Schwein
auf grünem Erbspüree an Portweinschalotten
und glaciertem Kohlrabi - Karottengemüse

18,40 EUR

saftiger Wacholderschinken

gegarter und wacholdergeräucherter Schinken vom Schwein
mit Langeneichstädter Spargel, Semmelbutter und Sauce Hollandaise
an Petersilienkartoffeln

15,90 EUR

... nicht nur für Liebhaber...

Wiener Schnitzel

im Butterschmalz gebratenes, paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken
an Spargel mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffeln

21,80 EUR

Dry Aged Rumpsteak

Steak vom gereiften Herford Rind,
gebraten nach Ihrem Wunsch, abgerundet mit Whiskybutter und BBQ - Salz,
an Pfefferrahmsauce und Schinkenkartoffeln,
dazu Frühlingskräutersalat mit Radieschenvinaigrette

200g 23,00 EUR

300g 28,00 EUR

Trilogie vom walisischen Lamm

rosa gebratenes Kotelett am Stiel, Lammhüfte und Filet im Serranoschinkenkleid
auf Paprika - Bohnengemüse an Portweinjus und Couscous - Törtchen

25,80 EUR

Wildschweinragout "Hubertus"

Ragout von Schwarzwild, Schalotten und Waldpilzen,
abgeschmeckt mit Wacholder und Dornfelder,
an Butterspätzle und Gurkensalat mit Sauerrahm

16,80 EUR

Gerichte zum Wein

Winzerhappen

3 Canapeés mit regionalem Käse aus traditioneller Hofkäserei,
garniert mit Trauben und allerlei Früchten

13,80 EUR mit 1 Glas Hauswein 0,25 l
8,40 EUR ohne Hauswein

des Winzer`s Gaumenfreude

allerlei Käse vom Brett mit Feigensenf,
Trauben, Butter und Baguette

18,90 EUR mit 1 Glas Hauswein 0,25 l
13,40 EUR ohne Hauswein

des Winzer`s Abendmahl

Schwarzwaldschinken, Pfefferbraten und Hirschschinken
mit Preiselbeer Senf, Gewürzgurke, gekochtes Ei,
Butter, Brot und Baguette

18,90 EUR mit 1 Glas Hauswein 0,25 l
13,40 EUR ohne Hauswein

Kinderkarte

Miss Piggy

paniertes Schnitzelchen vom Schwein
mit Buttererbsen und Pommes frites

6,80 EUR

Donald Duck

Goldtaler vom Hühnchen auf Pommes frites
mit Ketchup und Majonaise

6,60 EUR

Bahnschranke

Pommes frites mit Majonaise und Ketchup

3,00 EUR

Pumucklteller

frische Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce
und geriebenem Parmesan

5,60 EUR

Raupe

Nürnberger Würstchen an Kartoffelbrei und Soße

6,80 EUR

Dessert

Eierlikör - Tiramisu

Tiramisu - "zieh mich hoch"
geschichtetes Dessert mit Löffelbiskuit, Espresso, Mascarpone,
Nordhäuser Eierlikör und Schokoladensplittern
an marinierten Beeren

8,40 EUR

Erdbeer - Sektsüppchen

geestes Süppchen vom Weißburgunder Sekt und Erdbeeren
an Frozen Joghurt und Schokoladenzigarillo

7,60 EUR

Rhabarber mit Mango

Mousse von Rhabarber und Mango
an marinierter Galiamelone, Himbeersorbet
und Baumkuchenspitze

7,80 EUR

