

ESSBARES

VORSPEISEN / KLEINE GERICHTE

Sülze / Spanferkel / Pfifferlingen 12,50 Euro,
Feine Sülze von Spanferkel, Pfifferlingen und Balsamessig³
mit Schnittlauchsauerrahm und Wildkräutersalat

Forellenfilet / Linsen / Tomaten / Kerbel 11,90 Euro
Gegrilltes Forellenfilet auf lauwarmem süß saurem Linsensalat
mit Kartoffelcroûtons^{1 2 4} und Tomaten

Weideochse / Saitlinge / Pesto 14,90 Euro
Carpaccio vom Weideochsen mit Tatar von
Kräutersaitlingen^{1 2 4}, Ruccola Pesto und Parmesanspänen²

Feldsalat/ Birne / Walnuss / Ziegenkäse 13,90 Euro
Junger Feldsalat in Akazienhonigvinaigrette
mit Birnenspalten, Walnüssen und Ziegenfrischkäse

„Spezial Burger“
Kalbs Paillard und Parmaschinken auf Tomaten Raukensalat mit
würziger Senfmarinade im Sesambrötchen 17,50 Euro

SUPPEN

Kartoffeln / Majoran / Blutwurst 5,20 Euro
Kartoffelschaumsuppe mit jungem Majoran
und gefüllten Blutwurstteigtaschen⁴

Pumpernickel / Maronen / Sellerie 5,40 Euro
Rahmsuppe von jungem Sellerie und Maronen
mit geröstetem Pumpernickel und Kasseler

Perlgraupen / grüner Spargel / Tafelspitz 5,30 Euro
Perlgraupensuppe mit grünem Spargel, Balsamessig³
und zartem Rindertafelspitz

HAUPTGERICHTE

Bachforelle / Zitronenbutter / Kürbis 22,50 Euro
Gebratene ganze Bachforelle^{1 2 4} in Zitronenbutter
mit Kürbis – Lauchgemüse und Kartoffelstampf

Lammcarreé / Senfkruste / Wachholder 26,50 Euro
Rosa gebratenes Lammcarreé^{1 2 4} mit Mühlensenfkruste an
Thymianjus, mit Orangen-Wirsing und Wachholderkartoffeln

Kalbsschnitzel / Waldpilze / Thymian 19,50 Euro
in Butterschmalz^{1 2 4} gebratenes Milchkalbsschnitzel mit
geschmorten Waldpilzen in Rahm, Kartoffel-Gurkensalat

Rinderfilet / Rübenkraut / Polenta 29,50 Euro
Sauerbraten vom Pommerschen Rinderfilet in Balsamicosauce³
mit Rübenkraut, Pumpernickel und Pinienkernen auf
geschmorter Spitzkohl mit Kräuterpolenta

GRÜN UND LEICHT

Salat / Rohkost / Hähnchen / Büffel Mozzarella
Auswahl saisonaler Blattsalate

mit knackiger Rohkost und Cerealien 9,50 Euro
mit gebratenen Hähnchenstreifen 12,50 Euro
mit Büffel Mozzarella 14,50 Euro

„Tomate – Mozzarella“
Salat von Tomaten, Burrata, Ruccola und Pinienkernen
mit altem Balsamessig³ und feinem Arganöl 14,50 Euro

Nudeln / Tomaten / Parmesan²
Gelbe Bandnudeln
mit Ruccola, Kirschtomaten, Parmesanblättern 10,50 Euro
mit Garnelenspieß 14,80 Euro
mit Rinderfiletstreifen und grünem Pfeffer³ 18,90 Euro

KLASSIKER UND DEFTIGES

„Hausgemachte Rinderroulade“ 14,50 Euro
Gefüllt mit Speck^{2 3} Zwiebel und Gurke¹⁰ an Rotweinjus
mit Apfelrotkohl^{3 9} und gebratenen Serviettenknödeln

Roastbeef / Bratkartoffeln / Speck^{2,3} 14,90 Euro
Scheiben vom rosa gebraten Roastbeef (kalt)
und Remoulade¹⁰ **Kleine Portion** 11,50 Euro

Reibekuchen / Sauerrahm / Schinken 12,50 Euro
Hausgemachte Reibekuchen mit Kräutersauerrahm
Gewürfeltem Schwarzwälderschinken und knackigem Salat

Kasseler Schweinefilet / Dicke Bohnen 13,50 Euro
Geräuchertes Schweinefilet auf Dicken Bohnen in Rahm
mit Bratkartoffeln Speck^{2 3} und Zwiebeln

Liebe Gäste, ausgesuchte Fleischprodukte von erstklassiger Qualität, natürlich
aufgewachsen, fein marmoriert und intensiv im Geschmack

200 Gramm Iberico Schweinerücken in der Schwarte
mit Rotweinsauce, Grilltomate, Bacon^{2 3}, geschmorten Champignons und
Rosmarinkartoffeln 26,50 Euro

200 Gramm Duke of Berkshire Schweinefilet
mit Pfeffersauce³, Grilltomate, Bacon^{2 3} geschmorten Frühlingslauch und
Rosmarinkartoffeln 23,50 Euro

EIS / DESSERT UND KÄSE

Eisbecher „Williams Birne Royal“ 4,90 Euro

Eisbecher „Carmelina“ 4,90 Euro

Pumpernickel – Honigparfait mit eingelegten Feigen, Minze und
Hippengebäck¹⁰ 7,50 Euro

Käse 12,50 Euro
Internationale Käseauswahl^{1,2} mit Brotkorb