



Speisenkarte ab 07.01.2026

Kürbis-Ingwer-Möhrensuppe  
mit Milchschaum und gebratener Garnele  
8,50 €

Klare Wildkraftbrühe  
mit Gemüserauten und Klößchen  
8,50 €

Der Klassiker an kühlen Tagen  
Zwiebelsuppe überbacken mit Croutons und Käse  
9,50 €

Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig  
auf Rote Bete Carpaccio  
Winterliche Blattsalate mit einer Himbeer-Rote-Bete-Vinaigrette  
Granatapfelkerne und Sprossen  
16,50 €

Winterliche Blattsalate  
aus dem Indischen Waffelbrot  
mit Granatapfelkernen und Walnuss-Krokant  
Sprossen und Orangenfilets  
mit Geflügelleber auf Kartoffelrösti  
16,50 €

Vegan  
Geschmorter Spitzkohl mit einer Veganen-Wacholdersauce  
Möhren-Kartoffelstampf, gerösteten Walnüssen und Birnenspalten  
19,50 €

1 Stk. Schweineschnitzel in Panko gebacken aus dem Rücken geschnitten  
mit einer Pilzrahmsauce, Gurkensalat  
Pommes Frites oder Bratkartoffeln  
21,50 €

Club-Sandwichs vom Rind mit Gewürzgurke, gerösteten Zwiebeln  
Tomate und gebratene Speckstreifen, Blattsalat, Spezialsauce  
dazu reichen wir Pommes-Frites  
19,50 €



Aus dem Fischteich Forellenhof Holzenkamp  
Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter  
Blattsalate mit Zitronendressing und Petersilienkartoffeln  
23,50 €

Pasta und Garnele  
Handgemachte Pasta mit gebratenen Garnelen  
mit Chili und Knoblauch in einer Krustentiersauce  
klein 16,50 € / groß 23,50 €

Nüsschen vom heimischen Wild  
mit einer Wacholder-Balsamico-Honigsauce  
gestopfter Wirsingkohl und Macairekartoffeln  
28,50 €

Entrecote 250 gr. aus dem sousvide zartrosa  
Vollendet in der Pfanne  
mit einer Pfeffersauce und gebackenem Sellerie und Wellant-Apfel  
aus dem Ofen  
dazu reichen Kartoffelspalten mit Rauchsalz und Thymian  
34,50 €

Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus aus Klein Henstedt, Prinzhöfte  
Das Beste vom Hähnchen  
Brust und Keule im Sousvide gegart, vollendet im Ofen und Pfanne  
mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce aus 16 Komponenten  
serviert mit Kartoffelspalten mit Honig und Hot Chilisauce  
26,50 €

Knipp aus der Schlachtereie Clemens Thale  
Kross gebraten in der Pfanne und weich im Kern  
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Senf-und Gewürzgurke  
16,50 €

Lammrücken im Spinatmantel  
Balsamico-Thymiansauce, winterliches Gemüse  
Kartoffelgratin  
28,50 €



Tiramisu mit Pflaumen-Kompott  
8,50 €

Gestrudelt Lebkuchenmousse  
mit Orangenkompott  
8,50 €

2 kleine Schokoladenkuchen mit weichem Kern  
Himbeer-Mark und Vanilleeis  
Sahnetupfen  
8,50 €

Ab dem 19.01.2026 machen Betriebsferien!  
Wir sind am 04.02.2026 wieder am Start dann.

Für weiter Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung!

Bei Allergien und Unverträglichkeiten, sprechen Sie uns gerne an!