



Schön, dass Sie da sind!  
Herzlich Willkommen

### **Vorspeisen**

Carpaccio vom Angus-Rinderfilet  
mit einem Basilikumpesto und schwarzem Pfeffer aus der Mühle  
Rucola und einem pochierten Ei, Parmesankäse  
Diakon-Kresse und Baguette  
16,50 €

Unser Ziegenfrischkäsemousse mit Thymianhonig  
Feldsalat mit einer Himbeer-Rote Bete Vinaigrette  
aus dem Indischen Waffelbrot  
16,50 €

### **Suppen**

Klarer Auszug von der Strauchtomate  
mit Basilikum-Quarkklößchen mit Gemüsestreifen  
7,50 €

Rucola-Erbsensuppe mit Milchschaum  
und Backerbsen  
7,50 €

### **Pasta**

Hausgemachte Pasta und BBQ Lachsfilet  
in einer Krustentiersauce mit etwas Chili und Knoblauch  
und gebratenen Garnelen  
23,50 €

Pasta und Lamm  
Hausgemachte Bandnudeln und Lamm-Bolognese  
Parmesankäse und Bärlauchpesto, Rucola  
21,50 €



## **Fisch**

Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter  
Blattsalate mit einem Zitronen-Sahne-Dressing  
Petersilienkartoffeln  
21,50 €

## **Vegan ohne Ei dann serviert /Vegetarisch**

Frühlings-Bowle mit Falaffel, verschiedenen Gemüse warm & kalt zubereitet  
Gebackenen Kichererbsen, zweierlei Hummus  
Süßkartoffel-Pommes und einem wachweichen Ei  
19,50 €

*Unser lamm kommt von der Schäferei Natur Lamm, Wiekau  
die Tiere sind auf der umliegenden Landschaft unterwegs  
und werden vom Schäfer Koert Nijboer umsorgt.*

*Wir verarbeiten nicht nur die Edelteile des Tieres, sondern ganze Tier!  
Und haben uns zu folgenden Gerichten entschieden.*

Geschmorte Lammkeule zubereitet im Big BBQ Grill  
mit einer Balsamico-Thymiansauce  
grünen Bohnen mit Speck und Zwiebeln  
Kartoffelgratin  
26,50 €

Ossobuco vom Lamm  
mit seiner Sauce auf Schmorgemüsen und einem Kartoffel-Stampf mit Trüffelaroma  
24,50 €

2 Stk. Schweinefilet im Speckmantel gebraten  
mit einer Champignon-Rahmsauce  
Bratkartoffeln mit Speck  
22,50 €

Rumpsteak ca 230 gr. aus dem Sousvide zartrosa  
Vollendet in der Pfanne  
mit einer Pfeffersauce auf einem Champignon-Lauch-Gemüse  
dazu reichen wir Macairekartoffeln  
32,50 €



Knipp von der Fleischerei Thale  
Gebraten und weich im Kern, dazu Gewürz- und Senfgurke  
Bratkartoffeln  
16,50 €

2 Stk. Gebratene Wildbratwurst vom Wildschwein  
mit einem milden Sauerkraut, Wacholdersauce  
dazu ein Kartoffelstampf  
19,50 €

Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus, Klein Henstedt, Prinzhöfte  
Brust und Keule im Sousvide gegart und vollendet im Ofen und Pfanne  
mit einer Apfelf-Calvadosrahmsauce aus 16 Komponenten  
serviert mit Kartoffelspalten mit Honig und Hot ChilisaUCE  
26,60 €

#### **Kinder**

Eierplins mit Apfelmus  
Zimt und Zucker  
8,50 €

Hähnchen-Nuggets vom Pleus Hähnchen  
Im Panko gebacken  
mit Pommes-frites und Möhrenstifte, Ketchup  
9,50 €

gerne bereiten wir auch von unseren großen Gerichten  
für euch die passende Portion zu!

#### **Dessert**

Unser warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern,  
Vanilleeis, Himbeermark, Schlagsahne & frische Gartenminze  
8,50 €

Hausgemachtes Buttermilch-Eis  
mit einem Orangenragout und einem Hauch Chili  
8,50 €

Hausgemachtes Mozzarella-Eis mit einem Süßen Bärlauchpesto  
Himbeeren und BaiserstaUB  
8,50 €

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie uns bitte an!