



## Speisenkarte ab dem 11.01.2022

Für Wünsche stehen wir Euch gerne zur Verfügung!

Großer Salat mit Putenbruststreifen und Pilzen  
Rohkost und Blattsalaten  
Sprossen und Waldhonig-Oliven-Vinaigrette  
Baguette  
14,50 €

Salat vom Grünkohl mit Granatapfelkernen, Birnen-Relish  
Marinierter Lachs und gebratenes Kammuschelfleisch  
Forellenkaviar, Dijon-Senf-Dillsauce  
Baguette von der Bäckerei Jochen Meyer  
16,50 €

Oldenburger Grünkohl und Pinkel  
mit Kasseler und Bauchfleisch, Mettenden  
Petersilienkartoffeln, Senf  
24,50 € satt

Fasanbrust aus dem Sousvide  
vollendet in Nussbutter mit einer Traubensauce  
auf Spitzkohlgemüse und Kartoffelstampf mit Trüffelöl-Aroma  
24,50 €



Klarer Wildkraftbrühe mit Gemüse  
und Wildklößchen, Baguette  
6,50 €

Kürbissuppe  
mit Jacobsmuschelfleisch  
8,50 €

Handgemachte Bandnudeln mit gebratenen Garnelen und Muschelfleisch  
mit Chili und Knoblauch in einer Krustentiersauce  
auf Blattspinat mit einem wachsweichen Ei serviert  
18,50 €

#### Hauptgerichte

Geschmorte Rinderroulade mit ihrer Sauce  
glasierten Möhrenstifte und Kartoffelstampf  
21,00 €

Schweinefilet im Kräutermantel  
Balsamico-Thymiansauce  
mit glasiertem Gemüse und Bratkartoffeln  
23,50 €

Nüsschen vom heimischen Wild  
mit glasierten Esskastanien und Birnenspalten in einer Wacholdersauce  
mit einem Kartoffel-Steckrüben-Möhrensockel  
Macaire-Kartoffeln  
26,50 €



Confierte Entenkeule aus dem Ofen  
mit einer Orangen-Pfeffersauce  
Handgemachter Rotkohl und Kartoffelknödel mit Butterbröseln  
21,50 €

Gebratenes Lachsfilet  
Weißweinbutter-Thymiansauce  
Kürbis-Stampf und Bohnen-Hummus  
Kräuter-Risotto  
24,50 €

Rumpsteak 230 gr. vom Angusrind Sousvide gegart auf 55° Grad medium  
mit einer Pfeffersauce a la crem  
dazu reichen wir ein  
karamellisiertes Ananas-Steckrüben-Gemüse  
und Kartoffelspalten mit Rauchsatz  
26,50 €

Vegetarisch  
Franks Bean-Patti  
mit karamellisierten Zwiebeln, Tomate  
Wildkräutersalat, Avocadocreme und Hot Chilisauce  
gebackene Kartoffelecken  
15,50 €

Burger-Vegetarisch  
Franks Qinoa-Haferlocken-Gemüse-Bratling  
im Buger-Buns mit Avocadodip und Sweet-Hot Chilisauce  
geschmorten Zwiebeln, Rucola  
dazu reichen wir Süßkartoffel-Pommes  
19,50 €

Glasierte Bunte Honigmöhren aus dem Ofen  
mit Zitronen-Thymian und Meersatz, Tahami-Joghurt  
gebackene Kartoffelspalten  
14,50 €



Für unsere Kinder

Vegetarisch  
Bolognese von Tomaten und Gemüse  
mit dünnen Bandnudeln  
Parmesankäse  
7,50 €

Kartoffelpuffer mit Kompott vom Wellant-Apfel  
Zimt und Zucker  
6,50 €

gerne erhalten Sie für die Kinder  
als kleine Portion  
Sprechen Sie uns einfach an.

Dessert

Warmer Apfelstrudel vom Wellant-Apfel  
mit Vanillesauce  
6,50 €

Dessertvariation  
lass dich überraschen  
8,50 €

verschiedene Eissorten mit Waffel je Kugel  
1,50 €  
mit Sahne  
1,50 €