



Die Speisekarte im Herbst 2022

Suppe vom Hokkaido-Kürbis
mit gebackenem Parmaschinken und Kichererbsenschaum
und Kürbiskernöl
8,50 €

Ramen-Suppe vom Pleus Hähnchen aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
mit Ramen-Nudeln, Shiitake-Pilzen, Gemüse, Hähnchenfleisch
und einem wachweichem Ei Souvide gegart
klein 8,50 € / groß 11,50 €

Der Teller Vegetarisch
Geriebene Rote Bete und Meerrettich mit Mohnöl kaltgepresst
aus Bakum mrs. tüt!
Brokkoli mit Birnenspalten mit Walnuss-Krokant
Kürbispüree und schwarzer Lauch aus dem BBQ Grill
16,50 €

Vegetarisch in den Herbst
Bunte Möhren mit Zitronen-Thymian und Honig aus dem Ofen gebacken
mit Meersalz serviert auf Sellerie-Kartoffelstampf und Leindotteröl
aus Bakum mrs. tüt!
14,50 €

Die Quiche im Herbst zum Glas Wein
Kürbis-Lauch-Quiche
mit roten Zwiebeln und einem Hauch Knoblauch, Muskatdüfte, Chili
im Dinkel-Mürbeteig vollendet
Feldsalat mit einer Himbeer-Rote Bete-Honig-Vinaigrette, Kürbis-Krokant
12,50 €

Salpikon vom heimischen Wild
in einer Holunder-Balsamicosauce mit Wachholder
serviert mit handgemachten Spätzle und Rote und weiße Rüben
19,50 €

Pasta im Herbst
Hausgemachte Bandnudeln und Schweinefiletspitzen
mit gerösteten Haselnüssen und Kürbiskernpesto
Gorgonzola und Birnen-Relish
Klein 14,50 € / groß 19,50 €



Aus dem Fischteich
vom Forellenhof Holzenkamp

Forelle im ganzem gebraten mit Mandelbutter
mit einem Blattsalat mit Zitronendressing
und Petersilienkartoffeln

19,50 €

AUF VORBESTELLUNG WIEDER DA!

Die Stoppel-Gans aus Bakum, Hof Claßen

Wir bereiten Euch eine Stoppel-Gans für 2 Personen zu
Sie ist langsam und schonend Confiert und wird dann im Ofen goldbraun Vollendet
eine Orangensauce mit grünem Pfeffer und Thymian
dazu reichen wir Spitzkohlgemüse mit Datteln und Speck
Kartoffelstampf mit Trüffelölaroma

73 € für 2 Personen

Nüsschen vom heimischen Wild
mit einer Balsamico-Wacholder-Honigsauce
Gemüseauswahl der Saison und Macairekartoffeln

26,50 €

Rumpsteak 230 gr. aus dem Sousvide
zartrosa vollendet in der Pfanne
mit einer Pfeffersauce und gebackenem Sellerie und Wellant-Apfel aus dem Ofen
Kartoffelspalten mit Rauchsatz und Thymian

28,50 €

Das Calvados-Hähnchen vom Hof Pleus aus Klein Henstedt, Prinzhöfte
Das Beste vom Hähnchen

Brust und Keule im Sousvide gegart, vollendet in der Pfanne und Ofen
mit einer Apfel-Calvadosrahmsauce aus 16 Komponenten
gebackenen Kartoffelspalten mit Honig und Hot Chilisauce

24,50 €

Amtshaus-Burger
200 gr. Rinderfleisch-Patty
mit Tomate, geschmorte Zwiebeln und Speck gebraten
im Burger-Buns von der Bäckerei Jochen Meyer
mit einer Spezialsauce, Pommes-Frites und Ketchup

22,50 €

Aus der Schlachtereie Clemens Thale
Knipp das Gericht für den Herbst ist wieder da!
Kross gebraten in der Pfanne und weich im Kern
dazu reichen wir Bratkartoffeln und Senf-und Gewürzgurke

14,50 €



2 Stk Schweineschnitzel aus dem Rücken geschnitten im Panko-Paniermehl gebacken
Pilzrahmsauce und Pommes-Frites, unser Gurkensalat
18,50 €

Schweinefilet im Kräutermantel gebraten
mit einer Pfeffersauce
Gemüseauswahl der Saison und Bratkartoffeln
24,50 €

Marinierte Lammhüfte aus dem Sousvide 55° Grad
Zartrosa in der Pfanne vollendet
mit einer Blasamico-Thymiansauce
dazu reichen wir Wirsingkohl und Kartoffelgratin
26,50 €

Geschmorte Rinderroulade mit ihrer Sauce
Rotkohl und Kartoffelstampf
21,50 €

Dessertvariation
Altes Amtshaus
9,50 €

Apfelstrudel vom Wellant-Apfel
mit Mandeln und Rosinen, Orangenzeste, Vanille, Zitronenabrieb
mit Vanilleeis und Sahne
8,50 €

2 Kleine Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
Himbeermark und Waldfrüchte
8,50 €

Kinderkarte

Schweineschnitzel im Panko gebacken
Möhrengemüse und Pommes frites
9,50 €

Pasta und Tomatensauce
mit Parmesankäse
7 €

Für weitere Wünsche stehen wir gerne zur Verfügung!