

Menü

18:00 - 20:15 Uhr

Hokkaidokürbis-Suppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbis Öl
hokkaido pumpkin soup
roasted pumpkin seeds | pumpkin oil

Maispouardenbrust

Rotweinjus | Zuckerschoten | Kirschtomate | Parmesan-Tagliatelle
corn-fed chicken breast
red wine jus | sugar snaps | cherry tomato | parmesan tagliatelle

Tonkabohnen Creme Brûlée

Pistazieneis | Beeren
tonka bean crème brûlée
pistachio ice cream | berries

Inklusive

including

2021 Pinot Grigio

trocken *dry* | S. Osvaldo | Ost-Venetien *east veneto* | DOC

..oder..

..or..

Ein Heißgetränk Ihrer Wahl

a coffee of your choice

41,50

Sie wünschen sich eine vegetarische Alternative? Sprechen Sie uns gerne an!

Vorspeise

starter

Kürbis Mousse

Black Tiger Garnele | Sesamsauce | Cajun Chip

pumpkin mousse

black tiger prawn | sesame sauce | cajun chip

€ 14,00

Carpaccio vom Rind

Tomatenpesto | Oliven | Salatbouquet | Parmesan

beef carpaccio

tomatoe pesto | olives | salad bouquet | parmesan

€ 13,50

Suppe

soup

Hokkaidokürbis-Suppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbis Öl

hokkaido pumpkin soup

roasted pumpkin seeds | pumpkin oil

€ 8,00

Niedersächsische Festtagssuppe

Gemüse | Eierstich | Fleischklößchen

lower saxony festive soup

vegetables | eggdrop | meatballs

€ 7,50

Salat

salad

Gartensalat „Kürbis“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing
Süß-sauer eingelegter Kürbis | Gemüsesprossen
garden salad "pumpkin"

leaf salad | balsamic dressing | sweet sour pickled pumpkin | vegetable sprouts

Vorspeise starter € 12,00

Hauptgang main course € 15,50

Gartensalat „Ziegenkäse“

Knackiger Blattsalat | Balsamico Dressing | Gemüsesprossen
Apfel | Nüsse | Waldhonig geflämmt Ziegenkäse
garden salad "goat cheese"

leaf salad | balsamic dressing | vegetable sprouts | apple | nuts
forest honey flamed goat cheese

Vorspeise starter € 13,50

Hauptgang main course € 17,00

Vegan

vegan

Kichererbsen Curry

Kichererbsen | Zucchini | Karotten | Zuckerschoten
Paprika | Curry | Kokos | Papadam | Basmatireis
chickpeas curry

chickpeas | zucchini | carrots | sugarsnaps

paprika | curry sauce | coconut | papadam | basmati rice

€ 17,50

Mezzelune Spinaci

junger Blattspinat | Kürbis | Kirschtomate | Frittiertes Rucola
mezzelune spinaci

young leaf spinach | pumpkin | cherry tomato | fried rocket

€ 16,00

Fisch

fish

Kabeljaufilet

Tomaten-Parmesankruste | Ratatouille | Rosmarinkartoffeln

codfish fillet

tomatoe parmesan crust | ratatouille | rosemary potatoe

€ 27,00

Gebratenes Lachsfilet

Petersilienpesto | Kräutersaitlinge | Kürbis-Risotto

roasted salmon fillet

parsley pesto | king oyster mushroom | pumpkin risotto

€ 26,00

Unsere Weinempfehlung

wine recommendation

2021 Pinot Grigio

trocken dry | S. Osvaldo | Ost-Venetien east veneto | DOC

0,2l € 6,50

0,75l € 24,50

Fleisch

meat

Rumpsteak vom Neuseeländischen Weiderind

Kräuterbutter | Champignons | Kräuterseitlinge | Gitterkartoffeln

rump steak of new zealand pasture-raised beef

herb butter | champignons | king oyster mushroom | grid potatoes

€ 29,00

Geschmorter Kalbstafelspitz

Portweinjus | Kartoffel-Blumenkohlpüree | gebackener Kürbis

veal rump capwild

port wine jus | potatoe cauliflower puree | backed pumpkin

€ 26,00

Maispouardenbrust

Rotweinjus | Zuckerschoten | Kirschtomate | Parmesan-Tagliatelle

corn-fed chicken breast

red wine jus | sugar snaps | cherry tomato | parmesan tagliatelle

€ 25,00

Paniertes Schnitzel vom Jungschwein

Pommes Frites | Kleiner knackiger Salat

Balsamico Dressing | Gemüsesprossen

schnitzel

french fries | small crisp salad | balsamic dressing | vegetable sprouts

€ 17,50

Zusätzlich:

Champignonrahm oder Paprikasauce

in addition:

mushroom cream or paprika sauce

€ 3,50

Bratkartoffeln im Austausch einer Beilage:

Bratkartoffeln | Speck | Zwiebeln

roasted potatoes in exchange of a side dish

roasted potatoes | bacon | onions

€ 2,50

Dessert

dessert

Apfeltarte

Grünes Apfelsorbet | Minze

apple tarte

green apple sorbet | mint

€ 8,50

Tonkabohnen Creme Brûlée

Pistazieneis | Beeren

tonka bean crème brûlée

pistachio ice cream | berries

€ 8,00

Eiskrem

ice cream



VEGAN

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Pistazie

Pfirsich-Johannisbeere | Walnuss

strawberry | vanilla | chocolate | pistachio

peach-currant | walnut

Himbeersorbet | Passionsfruchtsorbet

Cookie-Kirsch-Vanille

raspberry sorbet | passion fruit sorbet

cookie-cherry-vanilla

Pro Kugel

each scoop

€ 2,30

Portion Sahne

whipped cream

€ 1,20

Wenden Sie sich bei Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen
gerne an unsere Mitarbeitenden.

If you have any questions about allergens and ingredients,
please contact our staff.