



MENU

1. HALT **Rinderduo**

*Rindercarpaccio
knusprige Rinderpraline
Romescosauce / gebackene Kapern
marinierte Tomate / Parmesan*

2. HALT **Kürbiscremesuppe**

mit Kokos- Thaicurry

3. HALT **Rosa gebratene Entenbrust**

Honigkarotten / Kartoffelpüree

oder

Hövelhofer Lachsforellenfilet

Brokkoli / Kartoffelpüree

oder

„Terijaki Aubergine“

*Aubergine in Terijakimarinade gebacken
asiatischer Spitzkohl / hausgemachte Spaghetti*

ENDSTATION

Schokolade & Himbeere

*Mousse von der Zartbitterschokolade
Haselnuss- Rosmarincrumble / Fleur de Sel
Himbeersorbet / weiße Schokolade*

oder

Crème Brûlée

„Mandel & Clementine“

*Crème Brûlée klassisch / Clementinensorbet
Mandelschaum*

mit Ente

4 Gang Menu 61,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 44,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 53,30 €

mit Lachsforelle

4 Gang Menu 61,80 €

3 Gang Menu mit Suppe 45,30 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 53,90 €

mit Aubergine

4 Gang Menu 53,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 36,70 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 45,30 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Hokkaido / Pistazie / Feta 14,9

*Knusprig gebackener Hokkaido
Selleriecrème / Quittenchutney
Feta / Salzpistazie*

Kabeljau & Wildgarnele 16,9

*geflämmt Kabeljau
gebratene Wildgarnelen
marinierte Linsen / Sauce Rouille
Mandelcrunch*

Rinderduo 17,5

*Rindercarpaccio
knusprige Rinderpraline
Romescosauce / gebackene Kapern
marinierte Tomate / Parmesan*

Kürbiscremesuppe 8,9

mit Kokos- Thaicurry

Crèmesuppe von der Wildgarnele 10,5

Tomate / gebratene Wildgarnele

SALATBEET

Basic 13,9

Zupfsalate vom Biohof Mertens

Wiesbrock

*Strauchtomate / Gurken
Paprika / Lauchzwiebeln / Honig- Senfdressing*

*mit Ziegenkäse / Tomatenchutney
und Haselnuss* +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +6,9

mit Steakstreifen +6,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Großewächter hergestellt

Spaghetti

„Rosenkohl & Parmesan“	15,9
<i>Parmesansauce</i>	
<i>Rosenkohl / frische Kräuter / Wurzelgemüse</i>	
<i>mit gefläämmtem Ziegenkäse</i>	+4,9
<i>mit Maishähnchenbruststreifen</i>	+5,9
<i>mit Steakstreifen</i>	+6,9
<i>mit gebratenen Wildgarnelen</i>	+6,9

Spaghetti „Pesto“

Spaghetti „Pesto“	15,9
<i>Hausgemachtes Basilikumpesto</i>	
<i>Aubergine / Tomate / Lauchzwiebeln</i>	
<i>Parmesan</i>	
<i>mit gefläämmtem Ziegenkäse</i>	+4,9
<i>mit Maishähnchenbruststreifen</i>	+5,9
<i>mit Steakstreifen</i>	+6,9
<i>mit gebratenen Wildgarnelen</i>	+6,9

Spaghetti „Ente & Orange“

Spaghetti „Ente & Orange“	19,9
<i>Entenragout / Orangen-Pfeffersauce</i>	
<i>Spitzkohl / Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln</i>	
<i>Parmesan</i>	

Ravioli „Kürbis“

Ravioli „Kürbis“	18,9
<i>mit Hokkaido und Kräutern gefüllt</i>	
<i>Salbeibutter / Kürbiskerne</i>	
<i>Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln / Parmesan</i>	
<i>mit gefläämmtem Ziegenkäse</i>	+4,9
<i>mit Maishähnchenbruststreifen</i>	+5,9
<i>mit gebratenen Wildgarnelen</i>	+6,9
<i>mit Steakstreifen</i>	+6,9

Ravioli „Steinpilz“

Ravioli „Steinpilz“	18,9
<i>mit Steinpilzfüllung</i>	
<i>Trüffelbutter / Wurzelgemüse / Lauchzwiebeln</i>	
<i>Parmesan</i>	
<i>mit gefläämmtem Ziegenkäse</i>	+4,9
<i>mit Maishähnchenbruststreifen</i>	+5,9
<i>mit Steakstreifen</i>	+6,9
<i>mit gebratenen Wildgarnelen</i>	+6,9



BURGER

Burger „BBQ“ 18,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar / Bacon
Zwiebelchutney / Strauchtomate dazu Fritten*

Burger Veggie „Crispy Feta“ 17,9

*Hausgebackenes Curry- Burgerbun
gebackener Feta / Tomatenchutney
Thaicurry- Majo / Strauchtomate dazu Fritten*

FLEISCH / FISCH / VEGGIE

„Picanha BBQ Style“ 31,9

rosa gebratene Rinderhüfte
Brokkoli / knusprige Fritten / Majo

Geschmorte Ochsenbacke 27,9

Apfelrotkohl / Kartoffelpüree

Delbrücker „Terijaki Chicken“ 26,5

*Maishähnchenbrust in Terijakimarinade
asiatischer Spitzkohl / hausgemachte Spaghetti*

Rosa gebratene Entenbrust 27,9

Honigkarotte / Kartoffelpüree

Hövelhofer Lachsforellenfilet 28,5

Brokkoli / Kartoffelpüree

„Terijaki Aubergine“ 19,9

*Aubergine in Terijakimarinade gebacken
asiatischer Spitzkohl / hausgemachte Spaghetti*



DESSERT

Schokolade & Himbeere	10,9
<i>Mousse von der Zartbitterschokolade</i>	
<i>Haselnuss- Rosmarincrumble / Fleur de Sel</i>	
<i>Himbeersorbet / weiße Schokolade</i>	
Crème Brûlée	
„Mandel & Clementine“	10,9
<i>Crème Brûlée klassisch / Clementinensorbet</i>	
<i>Mandelschaum</i>	
Dreierlei hausgemachtes Eis	8,9
<i>Eisvariation unserer hausgemachten Sorten</i>	
Sorbet Spritz	8,9
<i>Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt</i>	
Affogato al Caffè	7,9
<i>Hausgemachtes Vanilleeis / Espresso</i>	