



MENU

1. HALT

Rindercarpaccio

*marinierte Pfifferlinge / Selleriecreme
Parmesan / Röstzwiebel*

2. HALT

Pfifferlingscremesuppe

Gemüseeinlage / Kräuteröl

3. HALT

Rosa gebratene Rehhüfte

vom Sender Wildhandel

*Apfel- Wirsinggemüse / hausgemachte Spätzle
oder*

Hövelhofer Lachsforellenfilet

Bohnergemüse / Kartoffelpüree

oder

Crispy Feta

Knusprig gebackener Feta

Apfel- Wirsinggemüse / Kürbisrisotto

ENDSTATION

Zwetschgencrumble „Irish Coffee“

*Zwetschgencrumble aus dem Ofen
Kaffee- Whiskeyrahmeis*

oder

Crème Brûlée „Kir Royal“

*Crème Brûlée klassisch
Cassissorbet / Proseccoschaum*

mit Rehhüfte

4 Gang Menu 67,80 €

3 Gang Menu mit Suppe 49,90 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 58,30 €

mit Lachsforelle

4 Gang Menu 66,80 €

3 Gang Menu mit Suppe 48,90 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 57,30 €

mit Crispy Feta

4 Gang Menu 57,20 €

3 Gang Menu mit Suppe 39,30 €

3 Gang Menu mit Vorspeise 47,70 €



VORSPEISEN & SUPPEN

Kürbis / Feta / Lauch 15,5

*marinierter Ofenkübis
geräucherter Feta / Lauchmajo
Tomatenchutney / Gewürznüsse*

Wildgarnele / Belugalinse / Mango 17,9

*Gebratene Wildgarnelen
Linsencurry / gerösteter Brokkoli
Mangochutney / Currypopcorn*

Rindercarpaccio 18,9

*marinierte Pfifferlinge / Selleriecreme
Parmesan / Röstzwiebel*

Pfifferlingscremesuppe 10,5

Gemüseeinlage / Kräuteröl

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 knusprig gebackenem Feta

+5,9

mit gebratenen Wildgarnelen

+7,9

mit Rinderfiletstreifen

+8,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Großewächter hergestellt

Spaghetti „Wirsing & Haselnuss“ 16,9

Wirsing- Haselnusspesto

Chili / Knoblauch / Tomate / Lauchzwiebeln

Wurzelgemüse / Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +7,9

mit Rinderfiletstreifen +8,9

Spaghetti „Pfifferling“ 18,9

frische Rahmpfifferlinge

Lauchzwiebeln / Tomate

Wurzelgemüse / Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +7,9

mit Rinderfiletstreifen +8,9

Spaghetti „Mediterran“ 16,9

mediterranes Gemüse

Knoblauch / Chili / Tomatenfond

Lauchzwiebeln / Pinienkerne / Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +7,9

mit Rinderfiletstreifen +8,9

Ravioli „Lauch & Feta“ 18,5

mit Lauch- Fetafüllung

Rosmarinbutter / Wurzelgemüse

Tomaten / Parmesan

mit geflämmtem Ziegenkäse +4,9

mit Maishähnchenbruststreifen +5,9

mit gebratenen Wildgarnelen +7,9

mit Rinderfiletstreifen +8,9



HAUSGEMACHTE PASTA

aus Eiern vom Hof Großewächter hergestellt

Ravioli „Süßkartoffel“	17,9
<i>mit Süßkartoffelfüllung</i>	
<i>Salbeibutter / Wurzelgemüse / Tomaten</i>	
<i>Lauchzwiebeln / Parmesan</i>	
<i>mit geflämmtem Ziegenkäse</i>	+4,9
<i>mit Maishähnchenbruststreifen</i>	+5,9
<i>mit gebratenen Wildgarnelen</i>	+7,9
<i>mit Rinderfiletstreifen</i>	+8,9

FLEISCH / FISCH / VEGGIE

Burger „BBQ“	18,9
<i>Hausgebackenes Curry- Burgerbun</i>	
<i>Beefpattie / BBQ Sauce / Cheddar / Bacon</i>	
<i>Zwiebelchutney / Strauchtomate dazu Fritten</i>	
Burger Veggie „Crispy Feta“	18,9
<i>Hausgebackenes Curry- Burgerbun</i>	
<i>gebackener Feta / Tomatenchutney</i>	
<i>Thaicurry- Majo / Strauchtomate dazu Fritten</i>	
Black Angus Rinderfilet „Basic“	36,9
<i>Hausgemachte Kräuterbutter</i>	
<i>Knusprige Fritten / knackige Biosalate</i>	
Rinderfilet „Pfifferling“	39,9
<i>gebratene Pfifferlinge / Kartoffelpüree</i>	
Geschmorte Ochsenbacke	29,9
<i>frische Pfifferlinge / Kartoffelpüree</i>	
„Honey- Mustard Chicken“	27,5
<i>Delbrücker Maishähnchenbrust</i>	
<i>in Honig- Senfmarinade / Bohnengemüse</i>	
<i>Kürbisrisotto</i>	
Rosa gebratene Rehhüfte	31,5
<i>vom Sender Wildhandel</i>	
<i>Apfel- Wirsinggemüse / hausgemachte Spätzle</i>	
Hövelhofer Lachsforellenfilet	30,5
<i>Bohnengemüse / Kartoffelpüree</i>	
Crispy Feta	20,9
<i>Knusprig gebackener Feta</i>	
<i>Apfel- Wirsinggemüse / Kürbisrisotto</i>	



DESSERT

Zwetschgencrumble 10,9

„Irish Coffee“

*Zwetschgencrumble aus dem Ofen
Kaffee- Whiskeyrahmeis*

Crème Brûlée „Kir Royal“ 10,9

*Crème Brûlée klassisch
Cassissorbet / Proseccoschaum*

Dreierlei hausgemachtes Eis 8,9

Eisvariation unserer hausgemachten Sorten

Sorbet Spritz 8,9

Sorbet nach Wahl mit Prosecco aufgefüllt