

## Vorspeisen

Gemischter Herbstblattsalat H, A, L, M, G, C

Kürbis / Karamellnüsse

eingelegte Zwiebel

klein 9 €

groß 15 €

mit Maishähnchenbrust H, A, L, M, G, C

18 €

mit Ziegenkäse und Preiselbeeren H, A, L, M, G, C

19 €

Bernsteinmakrele G, B, A, C, L, D

Kürbis / Bete

Flusskrebse / Wasabicrème

22 €

Carpaccio vom Pommerschen Dry Aged Rind C, D, G, L, M

Steinpilze / Salsa Verde

Zitronenmayonnaise

Parmigiano Reggiano (36 Monate gereift)

23 €

## Suppen

Enten-Essenz A, C, N, G, F, L

Enten-Gyoza / Wurzelgemüse

14 €

Kürbis-Curry-Mangosuppe G, H, B, A, F, L

Kokos / Hummer

15 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,

Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten

## *Fisch*

Im Ganzen gebratene Wendefurther Forelle <sup>B, G, A, L, D, M</sup>  
Steinpilze / Kartoffel-Gurken-Nordseekrabben-Specksalat  
35 €

Zander <sup>L, G, A, D, C</sup>  
Rahmsauerkraut-Warenik / Blutwurstpraline  
Kartoffel-Traubenstampf / Rotweinbutter  
38 €

## *Fleisch*

Trio von der Challans Ente <sup>L, G, A, M</sup>  
(Brust rosa und luftgetrocknet / geschmorte Keule)  
Rotkohlcrème und Salat / Kartoffelklöße  
42 €

Duett vom Hirsch <sup>G, L, M, A</sup>  
(Rosa Rücken & Sauerbraten)  
Chili-Portwein-Birne / Rosenkohlsalat  
Preiselbeere / Petersilienwurzelcrème  
49 €

## *Süße Leckereien*

Haselnussküchlein <sup>H, A, G, C</sup>  
Pistazieneis / Kürbisgel / beschwipste Birne  
15 €

Weißer Mousse von der Valrhona Schokolade <sup>H, A, C, G</sup>  
Marone / Sanddornsorbet / Armagnac-Pflaumen  
16 €

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:  
Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,  
Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.  
\* kann Rohmilchkäse enthalten

# *Täglich wechselndes Landhausmenü*

*Montag, 27. September 2021*

Duett von Urtomate  
grüner Spargel / Burrata  
18 Euro

\*\*\*

Petersilienwurzel-Cremesuppe  
zerlassener Speck / Kräuter  
10 Euro

\*\*\*

Birnen-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
8 Euro

\*\*\*

Falafel-Bällchen  
Tomatenkompott / Kopfsalat  
24 Euro

Gebratene Dorade  
pikanter Spitzkohlsalat / Fregola Sarda  
32 Euro

oder

Gebratene Schwarzfederhuhnbrust  
gebratene Champignons / Selleriecreme  
34 Euro

\*\*\*

Dessert-Variation  
„Rothe Forelle“  
14 Euro

\*\*\*

Kleine Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
16 Euro

**3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 37 Euro**

mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 46 Euro**

mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 58 Euro**

mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 68 Euro**

## *Traumhafte Weine*

### *Weißwein*

**2018 Weißburgunder**

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 38 Euro

### *Rotwein*

**2016 Maximilian K., Cuvée**

St. Laurent, Spätburgunder

Weingut Albert Kallfelz, Zell - Merl

Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 6 Euro / Flasche 0,75 l à 35 Euro

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein:

Glutenhaltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf,

Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere. Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

\* kann Rohmilchkäse enthalten