

Vorspeisen

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

Kürbis / Karamellnüsse

Schwarzwurzel / Birne

klein 9 €

groß 15 €

mit geräucherter Wendefurter Forelle H, A, L, M, G, C, D

18 €

mit Dry Aged Rinderfiletspitzen H, A, L, M, G, C

19 €

Bruschetta vom Jochen Gaus Ciabatta A, L, C, F, G, M

Datteltomaten / schwarzer Knoblauch

Burrata / Pinienkerne / Kalamata Oliven

19 €

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

Thunfischcreme / Marathons Olivenöl

Rucola / Zitronenmayonnaise

Parmigiano Reggiano (36 Monate gereift)

23 €

Suppen

Maronencrèmesuppe A, C, F, G, H, L

geräucherte Gänsebrust / Trüffel

15 €

Pikante Essenz von der Heide Ente A, C, F, G, H, L, M

Gyoza / Wirsing Kimchi / Ei

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 B, G, A, L, D, M
Pilze / Kartoffel-Gurken-Nordseekrabben-Specksalat
35 €

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

Fleisch

Geschmorte Heide Ente L, G, A, M
(Brust & Keule)
Cassis-Rotkohl / Kartoffelklöße
42 €

Duett vom Hirsch G, L, M, A
(Rosa Rücken & Sauerbraten)
Pancetta-Rosenkohl / Preiselbeere
Kartoffel-Trüffel-Krapfen
49 €

Süße Leckereien

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

Weißer Mousse von der Valrhona Schokolade H, A, C, G
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
Samstag, 15. Januar 2022

Lachs de Maar
Buchweizen Galette / Schmand / Saiblings-Kaviar
18 Euro

Tomatencremesuppe
Scamorza / Pinienkerne
10 Euro

Maracuja-Sorbet mit Sekt aufgegossen
8 Euro

Steinpilzravioli
Steinpilzrahm / Confittomate / Spinatsalat
24 Euro

oder

Gebratener Heilbutt
lauwarmer Kartoffel-Gurken-Specksalat
32 Euro

oder

Frikassee von der Heide Gans
Pilze / Erbsen / Spargel / Reis
34 Euro

Vollmilchschokoladenmousse
Mangoconfit / Pfefferminz-Sorbet
14 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
16 Euro

3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste	42 Euro
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert	
4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste	47 Euro
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert	
5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste	53 Euro
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse	
6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste	59 Euro

Traumhafte Weine

Weißwein

2019 Weißburgunder

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

Mosel, Deutschland

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

Rotwein

2017 Portugieser

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl

Pfalz, Deutschland

Glas 0,1 l à 5 Euro / Flasche 0,75 l à 30 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