

Vorspeisen

Gemischter sommerlicher Blattsalat A, G, L, M
Urtomaten / Wassermelone
rote Zwiebeln / Sonnenblumenkerne
Kräuter-Crostini
klein 12 € / groß 19 €

mit Pfifferlingen A, G, L, M
Tiroler Bauchspeck / Urtomaten / Zwiebeln
21 €

Hirtensalat 2.0 A, C, G, L, M
Fetakäse / schwarzer Knoblauch / Urtomaten
Kalamata Oliven / Gurke / rote Zwiebeln / Paprika
22 €

Caesar Salat A, D, C, G, L, M
Romana Salat / Maishähnchenbrust
Anchovis / Kapern / Parmesan / Croûtons
23 €

Ceviche von Argentinischer Rotgarnele & Bloody Mary A, B, C, D, F, G, L, M, N
Gurke / Estragon / Mango
24 €

Suppen

Ilseburger Kräuter Gazpacho A, C, G, L, M
luftgetrocknete Entenbrust / Himbeeren / Honig
fermentierter Pfeffer-Joghurt-Sorbet
16 €

Cappuccino von der Strauchtomate A, B, C, D, G, F, L, M
Basilikum / Lardo-Grissini / Hummer
18 €

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

Zwischengang

Gurken-Pfefferminz-Sorbet / Gin Tonic
(gern servieren wir das Sorbet auch alkoholfrei)
12 €

Fisch & Fleisch

Matjes A, C, D, G, L, M
Rote Bete-Kapern-Salat / La Ratte Kartoffeln
Kaviar-Velouté
32 €

Im Ganzen gebratene Wendefurther Forelle A, C, D, G, L, M
Kartoffel-Erbesen-Gewürzgurken-Eiersalat
Röstzwiebeln / Mandel-Speck-Stippe
36 €

Gegrillte Maishähnchenbrust A, F, G, L, M
Kimchi / Mais in Texturen
38 €

Short Rib vom Nebraska Rind C, G, L, M
Coleslaw / Baked Beans / BBQ
44 €

Süße Leckereien

Ilsenburger Holunderblütensüppchen
Prosecco / Mirabellen-Lavendelsorbet
Beeren
17 €

Kokos-Crème Brûlée G, H, C
Ananas-Fenchelsorbet / Himbeeren
17 €

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
Freitag, 05. August 2022

Enten Gyoza / Thailändischer Gurkensalat
Karottencreme / Karotten in Tempura / Soja Sauce
21 Euro

Erbsencremesuppe
Ei / Tiroler-Speck / Mandeln
14 Euro

Orangen-Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Spaghetti alla Puttanesca
Tomaten / Oliven / Kapern / Olivenöl / Parmesan
28 Euro

oder

Gegrillter Lachs
Grüner Spargel / Sonnenweizen-Pastrami-Risotto
38 Euro

oder

Sauerbraten von der Rinderschaukel
Austernpilze / Trauben / Mandeln / Karotten-Schnittlauchstampf
38 Euro

Crème Brûlée
Beerenragout / Birnensorbet
16 Euro

Kleine Käseauswahl*
Früchtebrot / Feigensenf
19 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 Riesling, Finesse

Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl
Mosel, Deutschland

Glas 0,1 l à 6,50 Euro / Flasche 0,75 l à 39 Euro

Rotwein

2019 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 enthalte