

## Vorspeisen

Gemischter winterlicher Blattsalat A, E, G, H, L, M  
Oka-Wurzel / Kürbis  
Orange / Kürbiskern-Müsli  
klein 14 € / groß 19 €

mit gratiniertem Ziegenkäse  
Thymian-Honig  
12 €

Pulpo á la Gallega R, B, C, A, G, D  
pikante Paprika-Kartoffel / Chimichurri  
Safran-Aioli / Brotchip  
23 €

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

Carpaccio (Dry Aged) vom Weiderind C, G, L, M  
Trüffel / Scamorza / Balsamico (25 Jahre alt)  
Zitronen-Mayonnaise / Freiherr Knigge Öl  
26 €

## Suppen

Pikante asiatische Entenessenz A, C, F, L, R, D  
Ei / Lauch  
Sojasprossen / Entenklein-Ravioli  
16 €

Kartoffel-Knoblauchsuppe B, G, F, L  
Dicke Bohne / Tomate  
Argentinische Rotgarnele / Nordseekrabben  
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

## *Fisch & Fleisch*

Im Ganzen gebratene Wendefurther Forelle <sup>B, G, D, L</sup>  
Gurken-Joghurt-Dill-Salat / Bratkartoffeln  
Nordseekrabben-Tiroler Speck-Stippe  
38 €

Skrei <sup>B, L, H, D, A, G</sup>  
Spitzpaprika / Aubergine / Linsen / Gulaschsud  
42 €

Ibérico Kotelett <sup>A, L, M, H, C, G</sup>  
Buchenpilze / Bayrisch Kraut / Kartoffel-Maronen-Klöße  
42 €

Dry Aged Roastbeef 250 g <sup>G, F, L, M</sup>  
Speckbohnen / Schmorzwiebel (Cipollini)  
Kräuterbutter / Sour Cream / Ofenkartoffel (Andengold)  
56 €

## *Süße Leckereien*

Matcha Panna Cotta <sup>A, G, O, P</sup>  
Kaki-Sorbet / Hibiskus  
17 €

Variation Kaffee / Kakao / Tonkabohne <sup>A, C, E, F, G, H, N, O, P</sup>  
(Tarte / Crème Brûlée / Eis)  
17 €



Wir verwenden bei der Zubereitung unserer Speisen kaltgepresstes Rapsöl von Freiherr Knigge. Das durch ein besonders schonendes und rein mechanisches Verfahren hergestellte Öl ist cholesterinfrei und reich an Mineralstoffen und Vitaminen, vor allem an Vitamin E. Außerdem enthält es etwa 94 % ungesättigte Fettsäuren, davon 10 % Omega-3-Fettsäuren, mehr als jedes Olivenöl.

Gern können Sie das Rapsöl **0,25 l für 14,90 €** bei uns käuflich erwerben.

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*  
*Sonntag, 19. März 2023*

Waldorfsalat 2.0 Graved Lachs  
Sellerie / Walnuss-Emulsion / karamellierte Walnuss  
Granny Smith Apfel / Zitrone  
21 Euro

\*\*\*

Edelfisch-Soljanka  
Schmand / Schnittlauch  
14 Euro

\*\*\*

Melone-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
12 Euro

\*\*\*

Tomaten-Risotto  
Kapern / Oliven / Burrata / Spinatsalat  
28 Euro

**oder**

Gebratener Bachsaibling  
Tomaten-Gurken-Salat / Lyoner Kartoffeln  
38 Euro

**oder**

Rosa gebratenes Rinderfilet  
Portweinzwiebeln / Buchenpilze / Steinpilzravioli / Kartoffel-Trüffel-Püree  
38 Euro

\*\*\*

Topfen-Nougat-Knödel  
Zwetschgenröster  
16 Euro

\*\*\*

Kleine Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
19 Euro

**3-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 49 Euro  
mit Suppe, Hauptgericht und Dessert

**4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 54 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 60 Euro  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste** 66 Euro