

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 Wendefurth Forelle B, G, D, L
Gurken-Joghurt-Dill-Salat / Bratkartoffeln
Nordseekrabben-Tiroler Speck-Stippe
38 €

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

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

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

Süße Leckereien

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

Variation Kaffee / Kakao / Tonkabohne A, C, E, F, G, H, N, O, P
(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
Samstag, 25. März 2023

Weißer Kalbsbolognese
Tagliarini/ Pinienkerne / Trüffel
21 Euro

Französische Zwiebelsuppe
Gruyere-Käse-Croutons
14 Euro

Litschi- Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 Euro

Steinpilzravioli
Tomate / Rucolapesto / Pistazien / Parmesan
28 Euro

oder

Gebratener Heilbutt
Kartoffel-Gurken-Speck-Salat
38 Euro

oder

Geschmorte Rinderroulade
Speckbohnen / Kartoffel-Knoblauch-Püree
38 Euro

Crème Brûlée
Beerenragout / Mango-Sorbet
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**

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