

## *Vorspeisen*

### Caesar Salad

Romanasalat / Kikok-Huhn / Parmesan / Kapern / Brioche

A, C, F, D, G, L, M, O, P

22 €

### Carpaccio (Dry Aged Rind)

Kapern / Parmesan / Knoblauch-Zitronen-Mayonnaise / Rucola

C, D, F, G, L, M, O

24 €

### Gemischter sommerlicher Blattsalat

Datterino Tomate / Pfirsich / Gurke / Sonnenblumenkerne

E, H, L, M, O

klein 14 €

groß 19 €

*Lust auf etwas Besonderes?*

*Wählen Sie Ihre Salatbeilage on Top ...*

mit Pfifferlingen

G

zuzüglich 12 €

## *Suppen*

### Gurken-Joghurt-Gazpacho

geräucherte Wendefurter Forelle / Saiblingskaviar

D, G, L, M, O

16 €

### Pfifferlingscremesuppe

Salsiccia / eigene Einlage / Thymiancroutons

A, E, F, G, L, M, P

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

## Hauptgänge

Oktopus

Tagliarini all'arrabbiata / Guanciale / Parmesan / Rucola

A, C, D, F, G, L, M, R

38 €

Im Ganzen gebratene Wendefurthener Forelle

Gurken-Radieschen-Salat / Bratkartoffeln / Speck-Nordseekrabben-Stippe

C, D, G, L, M, O

42 €

Dry Aged Entrecote vom deutschen Landschwein 300 g (gegrillt)

Pfifferlinge/ Ofenkartoffel / Sour Cream / Kräuterbutter

F, G, L, M

48 €

Dry Aged Roastbeef 250 g

Speckbohnen / gegrillte Schalotte / Kartoffelgratin / Kräuterbutter

C, F, G, L, M

52 €

## Spaghetti

mit weißer Kalbsbolognese / Rucola / Parmigiano Reggiano

A, C, G, L, M

24 €

mit Garnelen (3 Stück)/ Aglio e Olio / Rucola / Parmigiano Reggiano

A, B, C, G, L, M

28 €

mit Salsa Verde / Rucola / Parmigiano Reggiano

A, C, L, M

18 €

## Süße Leckereien

Crème Brûlée

Bourbon Vanille / Erdbeer / Waldmeistersorbet

C, E, F, G, H, O, P

18 €

Sorbet Trilogie „Rothe Forelle“

(erfrischende hausgemachte Sorbets mit frischen Beeren)

O, P

14 €

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*  
*Dienstag, 23. Juli 2024*

Gnocchi  
Pesto Rosso / Parmesan / Rucola  
21 Euro

\*\*\*

Tomatencremesuppe  
Basilikum / Concassée / Mozzarella  
14 Euro

\*\*\*

Cassis-Sorbet mit Sekt aufgegossen  
12 Euro

\*\*\*

Käsespätzle  
Appenzeller Käse / Röstzwiebeln / Blattsalat  
28 Euro

oder

Wolfsbarsch  
Curry-Bulgur / Pak Choi  
38 Euro

oder

Rosa Roastbeef  
Speckbohnen / Baked Beans / Kräuterbutter  
38 Euro

\*\*\*

Rhabarber-Erdbeer - Kaltschale  
weißes Valrhona-Schokoladeneis  
15 Euro

\*\*\*

Käseauswahl\*  
Früchtebrot / Feigensenf  
Klein 17 Euro / Groß 19 Euro

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

**4-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 59 Euro**  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht und Dessert

**5-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 66 Euro**  
mit Vorspeise, Suppe, Hauptgericht, Dessert und Käse

**6-Gang Landhausmenü für unsere Hotelgäste 72 Euro**

*Unser Aperitif des Tages*

„Cheers“

Vodka, Cassis, Johannisbeer-Nektar, Limettensaft  
mit Sekt aufgegossen  
12,50 Euro