

Vorspeisen

Gemischter Blattsalat
Rohkost / Croûtons / Kerne
E, G, H, L, M
15 €

Duett vom Harzer Käse (Tatar & gebacken)
Pumpernickel / Preiselbeeren
A, C, E, F, G, H, P
18 €

Carpaccio vom Weiderind
Trüffelmayonnaise / Rucola / Parmesan / Olivenöl
C, F, G, L, M
22 €

Geräucherte Grönlandshrimps
Mango / kalt gegarte bunte Karotten
C, E, F, G, L, M
23 €

Suppen

Consommé vom Wildgeflügel
Wurzelgemüse / Eierstich / eigene Einlage
A, C, F, G, L, M
16 €

Pfifferlingsuppe (Vegan)
Eigene Einlage
E, G, H,
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

Nudelgerichte

Fregola Sarda (Vegan)
Pfifferlinge / Zitrus Beurre Blanc / veganer Parmesan
A, C, G, L, M
22 €

Tagliatelle (Vegan)
Pfifferlinge / geschmolzene Tomaten / veganer Parmesan
A, C, G, L, M
23 €

Hauptgänge

Gemischter Blattsalat
Rohkost / Croûtons / Kerne
Wahlweise mit Maispoularde oder Pfifferlinge
B, C, E, G, H, L, M
26 €

Im Ganzen gebratene Bodetaler Forelle
Petersilienkartoffel / Zitrone
B, D, F, G, L, M
38 €

Kabeljau
Bergamotten Beurre Blanc / Roh marinierte Zuckerschoten / Fregola Sarda
B, C, D, F, G, L, M
39 €

Entrecôte (Rosa) vom Pommernrind " Wagyu Style " 300 g
Zitrus-Pfifferlinge / Kartoffelpüree
F, G, H, L, M
52 €

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

Süße Leckereien

Erfrischende Sorbet – Trilogie „Rothe Forelle“,
3 Kugeln hausgemachte Sorbets / Früchte / Baiser

A, C, E, F, G, H, P

19 €

Gebrannte Schokoladencreme
Ilseburger Lavendelblütensorbet / Zitronensteine

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

19 €

Zum Abschluss ein Digestif

Empfehlung des Monats von unserem Barchef Franky

„Böckelbart“ Kräuterlikör aus der Landskron Brau-Manufaktur 4cl

6.60 €

Scheibel Premium Plus Marille 2cl

8 €

Scheibel Edles Fass Haselnuss 2cl

10 €

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, 31. August 2025*

Rote Beete Carpaccio
Trüffelöl / Parmesan / Nüsse / Rucola
21 €

Kalte Gurken-Joghurt-Suppe
mit Grönland Garnelen
14 €

Himbeer Sorbet mit Sekt aufgegossen
12 €

Käsespätzle
Röstzwiebeln / gemischter Blattsalat
28 €

oder

Gebratenes Lachsforellenfilet
Letschoschaum / gebratener Romanasalat / Bulgur
38 €

oder

Kalbsrahmbraten
Cassis- Rotkohl / Kartoffelknödeln
38 €

Topfenstrudel
Topinambur Tonkabohnen Sorbet / Mandelschaum
15 €

Käseauswahl*
mit Früchtebrot und Feigensenf
19 €

2-Gang Landhausmenü **39 Euro**
mit Suppe und Hauptgericht

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

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

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

6-Gang Landhausmenü **72 Euro**