

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 €

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)
Pfefferlinge / Zitrus Beurre Blanc / veganer Parmesan
A, C, G, L, M
22 €

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

Hauptgänge

Gemischter Blattsalat
Rohkost / Croûtons / Kerne
Wahlweise mit Maispoularde oder Pfefferlinge
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-Pfefferlinge / 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
Dienstag, 30. September 2025*

Gemischter Blattsalat
Bergkäse / eingelegter Rettich
21 €

Kürbiscremesuppe
Kernöl / Kerne
14 €

Yuzu-Zitronen - Sorbet mit Apfelcidre aufgegossen
12 €

Semmeltaler
Pilzrahm / Parmesan / Rucola
28 €
oder

Gebratenes Zanderfilet
Rahmsauerkraut / Kartoffelstampf
38 €
oder

Kross gebratener Schweinebauch
Rahmsauerkraut / Kartoffelstampf
38 €

Prosecco-Süppchen
Holunderblüte / Himbeer-Sorbet / frische Beeren
15 €

Käseauswahl*
mit Fruchtbrot und Feigensenf
19 €

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

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

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

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

6-Gang Landhausmenü **72 €**

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