

Feine Holsteiner Frischeküche Winter 20

Gratis vom Bauertisch: Brotvariation mit Baguette

Rohkost mit Quarkdipp, Knoblauchbutter, Salzbutter und Kräuterbutter aus den Mörsern

Kleiner Gruß aus der Küche

Feines 3-Gang-Menü – Tischweise

Suppe oder Vorspeise

Dreierlei Süppchen in Gläschen 9,90 €

Grüne Erbsen-Velouté mit Ziegenfrischkäse 9,90 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Blattsalat 9,90 €

Bunter Herbst-Salat mit Früchten 8,90 €

Hauptgang

Veggie Gärtner-Pfanne 12,90 €

Frisches Gartengemüse mit Gartenkräutern

Fisch Zanderfilet auf der Haut gebraten 17,90 €

Cremiger Blattspinat und Kartoffelpüree

Fleisch Maishähnchenbrust Suprême „Champignon à la crème“ 17,90 €

Grüne Erbsen mit Möhrenstiften und Petersilienkartoffeln

Enten-Keule 17,90 €

Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Enten-Rahm-Sauce

Dessert

Crème Brûlée 6,90 € oder **Dreierlei Sorbet** 5,90 €

Menü: 3 Gerichte (mit 1 Hauptgang) zur Wahl 29,90 € (tischweise)

Die einzelnen Gerichte können auch einzeln a-la-carte bestellt werden.

½ Ente: Brust und Keule von der Ente	22,90 €
Apfelrotkohl, Kartoffelklöße und Enten-Rahm-Sauce	
Wiener Schnitzel vom Kalb	22,90 €
Lauwarmer Kartoffelsalat + Gurkensalat + Preiselbeeren	
Lammrücken, rosa gebraten	24,90 €
Mit grünen Bohnen, Kartoffelgratin und Thymian-Rahm-Sauce	
Rumpsteak von der Färsse, 300 g	27,90 €
Champignon-Zwiebelgemüse, Pommes frites, Salatbeilage + Kräuterbutter	
Garnelen im eigenen Sud aus der Eisenpfanne	24,90 €
Garnelen mit Kräutern, Knoblauch und Zwiebeln. Aioli und Kräuterbaguette	
Auf Vorbestellung für 3-4 Pers.: „Gans im Ganzen“	
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klöße mit Gänse-Rahm-Sauce.	
Kleiner Bratapfel, Maronen und Cranberries	125,00 €
Auf Vorbestellung: Gänsekeule	24,90 €
Rotkohl, Rosenkohl und Kartoffel-Klöße mit Gänse-Rahm-Sauce	
Kleiner Bratapfel und Cranberries	

Ein schönes kulinarisches Erlebnis in unserem Restaurant!

Ruth Herrnberger mit dem Team Auszug aus der Speisekarte 1/2020

Fragen Sie gern den Service nach Gerichten von der „Rustikalen Speisekarte“. Wir erfüllen auch Extra- Wünsche, wenn die Küchenkapazität es erlaubt.

Bei „feinem Speisen“ bitte wir im Winter um Reservierung.

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise sind inkl. MwSt. und Bedienung. Stand Januar 20120