



Menü Geschmäcker der Welt !

Unser Gaumenschmeichler

Ihr Start ins Menü

a la carte Preis:

Taubenbrust und Gänseleber

Linsen - Apfel - Rote Bete - Brioche

VS:19,50 €

Krautwickel vom heimischen Reh und Wirsing

Pilzkraftbrühe - Blumenkohl x 2 - Dörrobstragout - Trüffelspane

ZG:16,50 €

½ Schwanz vom Hummer und Ravioli vom Zitronenthymian

französische Erbsen - Hummer Curry Sauce

ZG:18,50 €

Flank Steak vom US Beef

Schalotten - Süßkartoffel - Wurzelgemüse - milde BBQ Jus

HG:27,50 €

Pre Dessert

Kleine Einstimmung aufs Dessert

Kürbis Panna Cotta

pikante Preiselbeeren - Kürbiskrokant - Eis
oder

11,50 €

Käseauswahl mit Trauben und Trüffelhonig

12,50 €

Menüpreis:

5 Gänge: 75,00 €, 4 Gänge ohne Krautwickel: 65,00 €, 3 Gänge ohne Taube und Reh: 55,00 €

Weinbegleitung:

5 Gänge: 45,00 €, 4 Gänge: 35,00 €, 3 Gänge: 28,50 €

Annahmeschluss für 5 Gänge:

Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr



Klassiker Menü !:

Unser Gaumenschmeichler

Ihr Start ins Menü

a la carte Preis:

Ragout fin vom Kikok Huhn

Königinpastetchen - Champignons - Bouquet von Herbstsalaten

VS:14,50 €

Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis

Ingwer & Limette - gebratene Riesengarnele

VS:9,50 €

Gebratene Pfälzer Blutwurst

Apfel - Zwiebel - Nussbutter Kartoffelpüree

ZG:16,50 €

Kalbsschaukel

Steinpilzrahm - Pilzgoulasch á la bouguignonne - Kräuterkartoffeln

HG:26,50 €

Pre Dessert

Kleine Einstimmung aufs Dessert

Grießflammerie

Zwetschgenkompott - Vanilleeis - Mandelcanneloni

oder

10,50 €

Käseauswahl mit Trauben und Trüffelhonig

12,50 €

Menüpreis:

5 Gänge: 69,50 €, 4 Gänge ohne Blutwurst: 57,50 €, 3 Gänge ohne Ragout fin und Suppe: 49,50 €

Weinbegleitung:

5 Gänge: 45,00 €, 4 Gänge: 35,00 €, 3 Gänge: 30,00 €

Annahmeschluss für 5 Gänge:

Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr



Vegetarisches Menü !

Unser Gaumenschmeichler - Ihr Start ins Menü

Mariniertes herbstliches Ofengemüse - Quinoa - Feldsalat - schwarze Nuss VS:14,50 €

Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis - Kürbisragout - Croutons und Kernen ZG: 7,50 €

Feine Spaghettini - grüner Spargel - Herbsttrüffel ZG:14,50 €

Pilzgoulasch á la bouguignonne - Kräuter Creme Fraiche - Kartoffelkloß HG:16,50 €

Pre Dessert - Kleine Einstimmung auf den letzten Gang

Toffee Crumble - zerpflückter Schokokuchen - Birne - Mascarpone - salziges Karamelleis 10,50 €
oder

Unsere Käsevariation - Trauben - Trüffelhonig 12,50 €

Menüpreis:

5 Gänge: 53,50 €, 4 Gänge ohne Suppe: 48,50 €, 3 Gänge ohne Suppe & Nudeln: 39,50 €

Weinbegleitung: 5 Gänge: 43 €, 4 Gänge: 38 €, 3 Gänge: 31 €

Klassiker Ecke:

Rinderfilet vom Weiderind „Große Freie“ aus der Region Hannover

Zwiebel Senf Haube - Schmorgemüse - Kräuterkartoffeln 32,50 €

Frische Pasta - weiße Kalbsbolognese - Herbsttrüffel 18,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken - französische Erbsen - Nussbutter Kartoffelpüree 24,50 €

Filet von der Eismeerforelle - Hummer Curry Sauce - Blumenkohl x 2 - Quinoa 24,50 €

Allergienhinweise:

Sämtliche der aufgeführten Allergene können in all unseren unserer Speisen / Getränke enthalten sein:

1.Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse)

9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere