

*Fasan und Hirsch
aus der Lüneburger Heide*

Galantine von der Fasanenbrust mit Pistazie und Walnüssen 15
Rapunzel-Salat | Haselnuss-Vinaigrette | Petersilienwurzelcreme
Sauce Cumberland



Consommé vom Hirsch 11
Kräuter-Crêpe | Wachtelbrust



Fasanenbrust in Lardo 25
Portwein- Traubensauce | Weinsauerkraut | Drillinge

Hirschrücken rosa gebraten 29
Holunderbeer-Jus | Pfifferlinge | Pommes dauphine

Damhirschragout 25
Preiselbeer-Birnen-Kompott | Kräuterseitlinge | Spätzle

Unsere Weinempfehlung:

2018 „Saboteur“ 34
Luddite, Westkap, Südafrika
»Shiraz, Mourvedre, Cabernet Sauvignon, Grenache«

AZ
Menü

Karamellierter Ziegenfrischkäse
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Rahmsuppe von der Lauchzwiebel „Bicolor“
Buttercroissant-Chip



Gebratenes Rinderfilet
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Zwiebellauch | Perlzwiebeln
Butterkartoffeln



Mousse von weißer Schokolade | Zweierlei von der Beere

4 Gänge	59
Wine flight*	19

3 Gänge	49
Wine flight*	15

(jede Auswahl inklusive Hauptgang und Dessert)

*Wir kredenzen Ihnen pro Gang ein Glas korrespondierenden Wein.

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vorspeisen

„Küsten-Triole“ Cocktail von der Krabbe Aal & Rührei auf Itjens Vollkornbrot Matjes in Zwiebelpapier	16
Lachsforelle als Tatar und gebraten Bunte Beten Meerrettichschaum	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse Wiesenkräuter	15

Suppen

Rahmsuppe von der Lauchzwiebel „Bicolor“ Buttercroissant-Chip	11
Consommé von der Tomate Maisschnitte Zweierlei Tomate	11
Cremesuppe vom Pfifferling Chanterelle-Praline	11

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Fleisch

Steak vom Dry-aged-Rind Scotch-Butter Radicchio Chicorée Rucola Pommes Pont Neuf	27
Geschmorte Rinderbäckchen Portwein-Jus Ratatouille Fenchelcreme Drillinge	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus Portweinschalotten Zwiebellauch Perlzwiebeln Butterkartoffeln	29

Fisch

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons Riesengarnelen Gemüse der Saison Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	69
Kabeljau auf der Haut gebraten Kräutersauce Gelbe Zucchini Vitelotte-Kartoffeln		26
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce Nordseekrabben Queller Chicorée & Spitzkohl Schlosskartoffeln		39
Filet vom Steinbeißer Alte Tomatensorten Wiesenkräuter Gnocchi		26

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!

Vegetarisch

Tagliatelle Waldpilze Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Tomatensauce Grüner Spargel Halbgetrocknete Tomaten Wiesenkräuter	19

Dessert

Mousse von weißer Schokolade Zweierlei von der Beere	11
Kaffee-Crème brûlée Espuma Mocca-Eis	11
Sanddorn-Tarte Haselnuß-Eis Fermentierter Sanddorn (vegan)	11

Rindergerichte

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet Pommes Frites Sauerrahmdip	10
Würstchen in Cannelloni Tomatensauce	10
Bandnudeln Schinken-Sahnesauce Geriebener Hans	9

Zu Allergenen und Zusatzstoffen sprechen Sie bitte unsere Service-Mitarbeiter an!