

*Fasan und Hirsch  
aus der Lüneburger Heide*

Consommé vom Hirsch 12  
Steinpilz-Ravioli | Gemüse-Julienne



Fasanenbrust in Lardo aus dem Ofen 28  
Trauben-Honig-Sauce | Sauerkraut | Geröstete Kartoffelwürfel

Rücken und Braten vom Damhirsch 29  
Holunderbeer-Jus | Rotkohl | Sellerie-Püree | Kartoffelkroketten

Damhirschragout 23  
Preiselbeer-Birne | Kräuterseitlinge | Schupfnudeln

**Unsere Weinempfehlung:**  
**2019 Cabernet Franc** 29  
August Ziegler, Pfalz

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

---

*A  
JZ*  
*Menü*

Karamellierter Ziegenfrischkäse  
Eingelegte Gemüse | Wiesenkräuter



Sellerieschaumsuppe  
Jakobsmuschel | Trüffel



Gebratenes Rinderfilet  
Zwiebeljus | Portweinschalotten | Zwiebellauch | Perlzwiebeln  
Butterkartoffeln



Kaffee-Crème brûlée | Espuma | Mocca-Eis

4 Gänge	60
Wine flight*	19

3 Gänge	50
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 Vollkornbot Matjes in Zwiebelpapier	18
Carpaccio vom Weiderind Schmand   Kaperncrème   BIO-Heumilchkäse   Wildkräuter	16
Karamellierter Ziegenfrischkäse Eingelegte Gemüse   Wiesenkräuter	15

## *Suppen*

Sellerieschaumsuppe Jakobsmuschel   Trüffel	11
Consommé von der Tomate Maisschnitte   Zweierlei Tomate	11

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

---

## *Fleisch*

Rückensteak vom trockengereiften Weiderind Scotch-Butter   Zweierlei Bohnen   Gebratene Kartoffeltaler	31
Rosa gebratene Entenbrust Aprikosenjus   Spitzkohl   Fermentierte Kronsbeeren Kartoffelkrapfen	25
Gebratenes Rinderfilet Zwiebeljus   Portweinschalotten   Zwiebellauch   Perlzwiebeln Butterkartoffeln	31

## *Fisch*

„Edelfischplatte 1896“ Seezungenfilets   Karbonade vom Steinbutt Seeteufel-Medaillons   Riesengarnelen Gemüse der Saison   Petersilienkartoffeln Romanasalat in Sauerrahm	für 2 Personen	72
Kabeljau auf der Haut gebraten Kräuteröl   Pfifferlinge in Rahm   Tournierte Kartoffeln		27
Steinbutt nach Art des Hauses Wermutsauce   Nordseekrabben   Queller Chicorée & Spitzkohl   Schlosskartoffeln		39
Gebratenes Seeteufelfilet Basilikumsauce   Zweierlei Kirschtomaten   Spinat   Drillinge		32

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

---

## *Vegetarisch*

Tagliatelle   Waldpilze   Kräutercreme	19
Kartoffelnudeln in Tomatensugo Ofengemüse   Halbgetrocknete Kirschtomaten	18

## *Dessert*

Zweierlei vom Oberndorfer Joghurt Himbeeren   Waldhonig   Mandelknusper	11
Kaffee-Crème brûlée   Espuma   Mocca-Eis	11
Schmandtarte Eingelegte Stachelbeeren   Blattgold	11

## *Kindergерichte*

inklusive einer kleinen Kugel Eis mit Lolli als Nachspeise	
Fish & Chips Gebratenes Fischfilet   Pommes Frites   Sauerrahmdip	10
Schnitzel vom Schwein Erbsen & Möhren   Zerdrückte Kartoffeln	10
Bandnudeln   Tomatensauce   Geriebener Hans	9

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

---