

Freiland Gans & Ente

Gänsebraten von Brust & Keule Gänsesamtsauce Preiselbeerrotkohl Rosenkohl Kartoffelklöße	42
Entenbraten von Brust & Keule Sauce Rosenkohl Kartoffelklöße Kräuterbröselbutter	32

Fasan und Hirsch aus der Lüneburger Heide

Consommé vom Hirsch Steinpilz-Ravioli Gemüse-Julienne	12
Fasanenbrust in Lardo aus dem Ofen Trauben-Honig-Sauce Sauerkraut Geröstete Kartoffelwürfel	28
Rücken und Braten vom Damhirsch Holunderbeer-Jus Rotkohl Sellerie-Püree Kartoffelkroketten	29
Damhirschragout Preiselbeer-Birne Kräuterseitlinge Schupfnudeln	23

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

*A
Z*
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
Steinbuttfilet gebraten Selleriepüree Champignons Schlosskartoffeln		38
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
Schokoladenmousse & Kürbis Kürbiskernknusper Kürbissorbet	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!
