


Unser Menü der Saison

 **Hausgemachte Steinpilzsülze mit Hausfrauensauce
und Feldsalat mit schwarzen Nüssen**_(A,E,D,I)

oder

 **Kürbis-Papayasuppe mit Croûtons**_(B,D,E)
oder
mit geräuchertem Lachs_(G)

 **Herzhafte Schupfnudelpfanne mit Waldpilzragoût,
gerösteten Nüssen und sautierten Kürbiswürfeln**_(A,E,D)

oder

**Zanderfilet in Damwildschinken gebraten mit Preiselbeersauce,
geschmortem Kohlgemüse und violetten Kartoffelnudeln**_(A,B,E,G,H)

oder

**Geschmorte Keule vom hiesigen Damwild mit Burgunder-Balsamico sauce,
Bayerisch' Kraut und Pommes Williams**_(B,H,I,2,3)

 **Sanddornparfait
mit karamellisierten Maronen**_(F,H)

als veganes 3-Gänge-Menü € 29,50

als 3-Gänge-Menü € 34,00

als 4-Gänge-Menü € 42,00

Klassiker & Rustikales

**Kross gebratenes Knipp
vom Damwild aus eigenem Gehege
mit Bratkartoffeln, kleinem Salatbouquet und Apfelkompott_(B,E,H,I)**
€ 16,50

**„Damwildburger“
mit Barbecuesauce, Bauchspeck, Ölräuke, Tomaten,
Gurke und Zwiebelringen
mit Kartoffelwedges und Sour Cream_(2,3,B,E,H,I)**
€ 18,50


**„Burgwaldpfanne“:
Ragoût vom hiesigen Damwild mit gebratenen Waldpilzen,
Butterspätzle und kleinem gemischtem Salat_(B,E,H,F,I)**
€ 21,50

**„Fischpfanne“:
Gebratene Filets von Zander, Lachs und Kabeljau mit Senfsauce,
Speckbohnen und geschwenkten Kartoffeln_(H,E,G,I)**
€ 23,50


**Schnitzel Holsteiner Art:
Schweineschnitzel mit gebratenen Spiegeleiern,
knusprigen Bratkartoffeln und kleinem gemischtem Salat_(A,E,F,H)**
€ 16,50



Vorspeisen

 **Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen, Croûtons
und weißer Balsamicovinaigrette**_(A,C,E,I)
klein € 5,50 / groß € 8,50

 **Herbstlicher Blattsalat mit gebratenen Pilzen,
gebackenen Cashewkernen, Croûtons und Walnussvinaigrette**_(A,C,E,I)
€ 13,50


 **Hausgemachte Steinpilzsülze mit Hausfrauensauce
und Feldsalat mit schwarzen Nüssen**_(A,E,D,I)
€ 12,50


**Rosa gebratene Scheiben vom Roastbeef
mit hausgemachter Remouladensauce, geröstetem Aschbrot
und süß-sauer marinierten Kürbiswürfeln**_(D,E,I)
€ 15,50

**Carpaccio vom Weiderind mit Olivenöl, Balsamicoessig,
Pinienkernen, Rucola und geriebenem Parmesan**_(A,H)
€ 15,50


Suppen

**Kräftige Wildconsommé
mit Grießklößchen und Erbsen**_(B,E,H,F,I)
€ 8,50

 **Selleriecrèmesuppe mit sautierten Champignons**_(B,H)
€ 6,50

 **Kürbis-Papayasuppe mit Croûtons**_(B,D,E)
€ 6,00

...und geräuchertem Lachs_(G)
€ 8,00

 **Steinpilzconsommé mit Tomatenravioli**_(B,E)
€ 7,50

Hauptgänge vegetarisch & vegan

 **Kräuterpfannkuchen mit Schwarzwurzel-Erbsengemüse
in Trüffelrahmsauce_(D,B,E)**
€ 14,50

 **Kürbis-Linsen-Curry mit Kichererbsen,
Cashewkernen und Wildreis_(A,B,E,D)**
€ 16,50

 **Herzhafte Schupfnudelpfanne mit Waldpilzragoût,
gerösteten Nüssen und sautierten Kürbiswürfeln_(A,E,D)**
€ 18,50

Fisch

**Mit Schwarzbrotkruste gratiniertes Silberlachssteak
mit Pflaumen-Lauchkompott und Kartoffel-Polentatalern_(E,F,G,H)**
€ 24,00

**Zanderfilet in Damwildschinken gebraten mit Preiselbeersauce,
geschmortem Kohlgemüse und violetten Kartoffelnudeln_(A,B,E,G,H)**
€ 26,50

**In Olivenöl konfiertes Kabeljaufilet mit Limonensauce,
Aprikosenkraut und sautiertem Gewürzreis_(B,E,G,H)**
€ 28,50

Fleisch


**Brust und Keule von der Ente
mit Apfelrotkraut, Klößen und Orangenjus^(B,I)**
€ 26,50

**Rückensteak und kross gebratener Bauch vom Landschwein
mit sautierten Waldpilzen, Kohlrabi und Serviettenknödeln^(A,B,E,F,H,I)**
€ 23,50

**Geschmorte Keule vom hiesigen Damwild mit Burgunder-Balsamicosauce,
Bayerisch' Kraut und Pommes Williams^(B,H,I,2,3)**
€ 26,50

**Medium gebratenes Rumpsteak mit Dijon-Senfsauce,
Steckrüben und Kartoffelröstimuffin^(B,H,I)**
€ 34,50

Für die Großen von morgen

 **Spaghetti^(E) mit Tomatensauce^(B)**
€ 7,50

**Chicken Nuggets^(E,F)
mit Pommes Frites, Mayonnaise^(3,F) und Ketchup⁽³⁾**
€ 8,50

Liebe Gäste, selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, alle Gerichte auf unserer Karte jeweils als Kinderportion zu bestellen.
Bitte sprechen Sie unser Servicepersonal darauf an.

Desserts

 **Kürbispancakes mit Mandelkirschen
und Zwetschgensorbet^(A,D,E)**
€ 9,50

Gebackenes Vanilleeis mit Waldbeerenragoût^(E,F,H)
€ 8,50

 **Sanddornparfait
mit karamellisierten Maronen^(D)**
€ 8,00

**Auswahl von französischen Käsespezialitäten^(H,A)
mit Feigensenf und Fruchtebrot^(E,K,I)**
€ 11,00

**Ein süßer Abschluss zum Kaffee:
Handgemachte Pralinen aus der Confiserie DreiMeister^(A,D,H)**
€ 1,50 pro Stück

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene:

Zusatzstoffe

1. mit Farbstoff(en)
2. mit Konservierungsstoff(en)
3. mit Antioxidationsmittel(n)
4. mit Geschmacksverstärker(n)
5. geschwefelt
6. geschwärzt
7. mit Phosphat
8. mit Milcheiweiß
9. koffeinhaltig
10. chininhaltig
11. mit Süßungsmitteln
12. enthält eine Phenylalaninquelle
13. gewachst

Allergene

- A Schalenfrüchte** (Schalenfrüchte, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandel, Paranuss, Pecannuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss)
- B Sellerie**
- C Erdnüsse**
- D Soja**
- E Glutenhaltiges Getreide** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- F Eier**
- G Fisch**
- H Milch** (einschließlich Lactose)
- I Senf**
- J Sesamsamen**
- K Lupinen und Lupinenerzeugnisse**
- L Krebstiere**
- M Weichtiere und Weichtiererzeugnisse**
- N Schwefeldioxid und Sulfite** (ab 10 mg pro Kilogramm oder Liter)