

Absolut feinste Beginner

Currymeister

Samtiger Comté - der Franzose geht in Liaison mit saftigen Schalotten, kräftiger Hühnerbouillon, fluffigem Pistazien-Bisquit und gepufftem Hühnerhaut-Chip.

Gewürzt mit fescchem Curry, ein herzhafter Winterbote.

€ 9,90

Suppentalent

Der Hokkaido Kürbis wird zur cremigen Suppe geköchelt. Frischer Koriander und frittiertes Wan Tan, gefaltet mit feinstem Entenfleisch, sind eine Liebeserklärung an den Tausendsassa.

€ 9,90

Weißer Kurvenstar

Der Mozzarella di Buffala zeigt mal wieder seine Wandlungsfähigkeit.

Der Genuss-Parcours führt über Caesar Salat - Parmesan, Käsecracker, Oliven, Kartoffelcroutons und Petersilien-Öl.

€ 15,90

Scharfer Typ

Der coolste Protagonist ist der gegrillte Pulpo, unbeirrbar im Geschmack wird er mit heimgekochtem Teriyakilack.

Ein faszinierendes Schauspiel gibt es mit Chicoréeherzen in Orangen-Chutney und karamellisierten Walnüssen.

€ 16,90

Beet- & Wald-Gemeinschaft

Verwicklungen

Knusprige Carbonara-Kroketten, feinste Verstrickungen mit Eigelb und Parmesan, jauchzen temperamentvoll mit glucksendem Tomatensugo um die Wette. Gepimpt wird mit frischem Basilikum.

€ 22,90

Kopf an Kopf

Rotkraut oder Weißkraut? Hier müssen Sie sich nicht entscheiden. Der rote als Rohkost präsentiert sich mit knackigen Weintrauben und Walnüssen, sein enger Verwandter als Kimchi mit beschwipsten Pflaumen.

€ 8,90

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Fischige Fakten

Fette Beute aus dem Meer

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, der unwiderstehliche Schatz aus der Natur, glänzt mit frischem al dente gekochten Sauerkraut. Abgeschmeckt ist dieser mit Rahm und fescchem Koriander. Dazu gibt es knusprige Teigtaschen, die mit Rotwurst gefüllt sind, setzen crunchige Reize.

€ 29,90
Probierportion € 19,90

VORSICHT - Man sagt, sie machen süchtig!

Rotgarnelen aus dem Wildfang Größe 8/12 geröstet, Kokos-Chili-Curry leicht geschärft mit Lauch & Knoblauch. Ciabatta ist der Begleiter. Dippen Sie, was das Zeug hält. oder:

Mit frischen Spaghetti in würzigem, leicht geschärftem Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

5 Stk. € 28,90
Probierportion 3 Stk. € 19,90

Für Süßes ist man nie zu satt

Aus dem Schlaraffenland

In der Grübchenpfanne im besten Butterschmalz gebacken sind die Poffertjes, niederdeutsch als Förtchen bekannt. Der Teig ist aus Buchweizen und Weizenmehl angerührt. Gefüllt sind die kleinen Runden mit Nougat-Haselnuss. Gedippt wird mit lieblicher Kirschgrütze.

€ 12,90

Gelungener Abschluss

Crème Brûlée mit Rohrzucker abgezündelt. Der feine Knack macht´s.

€ 9,90

Eiskalte Leidenschaft

Unsere heimgeesteten Sorten aus dem Pacojet: Blaubeereis, Zimtschneckeneis, Vollmilchschokoladeneis oder Zwetschgeneis.

€ 3,70

Fleischeslust

Neues aus Entenhausen

Ein genüsslicher Ofenhit ist die unwiderstehliche butterzart geschmorte Cherry Valley Ente mit goldenem Honig und magischer Gewürzmischung. Die Federakrobatin gibt ihre Performance im Asia-Style mit charmanter Erdnusssoße, Erdnüssen aus dem Paprikarauch, gegrilltem Pak Choi und schwarzem Venere Natur-Rundkornreis aus dem Piemont.

€ 29,90

Probiersteller nur im Partner-Duett € 19,90

King on the Grill geht in die Verlängerung

Ein gut gegrilltes Black Angus Rumpsteak - grain fed, umschmeichelt vom heimgekochten Teriyaki, sieht so appetitlich aus, das ist kein Zufall. Legendär ist der erste saftige Grünkohl mit herzhaftem Gorgonzola, knackiger Walnuss und sonnengetrockneter Tomate. Kartoffelröstel gesellen sich gerne dazu.

200g € 34,90

Probierportion 100g € 22,00

Beliebte Küchen-Zeitzeugen

Wirtshausgericht

Aus dem Naturparadies Neuseeland kommt die Lammstelze zu uns in den heißen Ofen zum Schmoren. Heraus kommt ein zartes Fleisch und eine charaktervolle Soße. Aufgehübscht wird mit weißem Bohnencassoulet mit Thymian im Gepäck. Rund wird es mit der frittierten Kartoffelspirale.

€ 26,90

Schnitzeljagd

Das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, goldgelb gebacken in Butterschmalz, flankiert von Frittenfreude und Champignoncreme. Retter jeder Tafelrunde!

€ 28,90

Probierportion € 19,90

Allergiegeplagt? Bitte fragen Sie uns, wir können weiterhelfen.

Wintergeflüster

Ein besonderer Duft
liegt in der Luft

Ente, Gans & Co

Apfel-Orange-Semmel-Beifuß-Füllung /
vollmundiger Jus /
Rotkohl / Rosenkohl /
Kartoffelklöße / Kartoffel la Ratte

Ab 11. November auf Vorbestellung!
Auch außer Haus möglich
im Vakuum oder verzehrfertig

Ente Klassisch für 2 Personen € 72
Gans klassisch für 4 Personen € 199