

## Absolut feinste Beginner

### Geräusche des Herbstes

Hier trifft der Herd den richtigen Ton. Der Star ist hier die Esskastanie. Verköchelt zum samtigen Süsspchen. Bauchfleisch vom Grill, Preiselbeere und Thymian singen mit im Chor.

€ 8,90

### Süffisante Partner

Ein Flirt mit dem geliebten Tausendsassa. Hokkaido mit frischem Koriander wird in der Suppenschüssel ein fantastisches Erlebnis. Ein besonderen Touch bekommt die Romanze vom aromatischem Pulposalat.

€ 9,90

### Schönling

Blütenweiß sitzt der sanft gezupfte Mozzarella di Bufala in der traumhaften Kulisse vom edelsten Eigenbrötler aus dem Wald, gepickelten roten Zwiebelsegmenten und Orecchiette. Das Bild wird ergänzt mit süßlicher Basilikum-Emulsion und malziger Pilzerde.

€ 12,90

## Beet- & Wald-Gemeinschaft

### Sattes Grün

Geerntet aus Essbaren Landschaften: Wildkräuter, Nashi Tomaten & Gurke drapiert zum Salat. Unerlässlich ist die unvergleichliche Basilikum-Creme.

€ 7,50

### Aufsteiger

Das vegetarische Potpourri von Sobanudeln, Pak Choi, Koriander, Sesamsamen, Champignons, Ingwer, Zuckerschoten, Möhrchen, Chickeriki vom Vegetarian Butcher und feinsten Gemüsesud verwöhnt den Vegetarischen Gaumen. Hier wird nichts dem Zufall überlassen.

€ 22,90

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fischige Fakten

### Fish and Chips aus der Bestenliste

Schön wenn sich mal die Grätchen Frage nicht stellt. Hier heißt es schnell zugreifen - im Bierteig ausgebackenes Seeteufelfilet mit Zitrone und sorgfältig zubereiteter Yuzo-Mayonnaise. Die knusprige Kartoffelspirale darf natürlich nicht fehlen.

€ 27,90 Probierportion € 19,90

### VORSICHT - Man sagt sie machen süchtig!

Rotgarnele 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 geschärften Rauke-Nuss-Pesto & gehobeltem Parmesan - Lecker!

€ 27,90 Probierportion € 19,90

## Für Süßes ist man nie zu satt!

### Süße Fantasie

Im Herbst fallen uns gerne die Maronen in die Küche. Zum lieblichen Keschten-Mousse geschlagen ein süßes Highlight. Geschmackliche Nuancen geben Schokoladensegel mit seinem zarten Schmelz, beschwipste Pflaumen und heimgeestes Zwetschkeneis.

€ 8,90

### Süßes aus Garten Eden

So schmeckt Gemütlichkeit. Sie wurde schon vielen zum Verhängnis, die geliebte Apfel-Haselnuss-Tarte mit süßer Quarkcreme.

€ 8,90

### Große Kunst auf kleiner Bühne

Heimgeestes Zwetschgeneis, Blaubeereis oder Vollmilchschokoladeneis

Je Kugel € 3,50

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

## Fleischeslust

### Der wahre Liebling

Ein Federvieh, dass man nicht vergisst, ist die zart geschmorte Cherry Valley Ente und ihre exzellente Jus. So ganz anders mit goldenem Honig und der magischen Gewürzmischung.

Die knusprige Carbonara-Pasta-Krokette jauchzt temperamentvoll mit dem saftigen gegartem Pfirsich um die Wette. Dabei sein ist für Sie alles.

€ 27,90 Probierteller nur im Partner-Duett € 17,90

### Rauchzeichen aus der Küche

Mit Asche, Glut & Feuer ist das saftige Rumpsteak vom Angus Rind auf dem Holzkohle-Grill immer wieder ein Vergnügen. Der mit Hingabe geköchelte Teriyakilack würzt das gute Fleisch.

Die Protagonisten sind die heimgekneteten Maultaschen, im innern circle Mr. Williams & Gorgonzola. Die geliebte Walnuss und geschäumte Beurre Blanc komplettiert den Hergottsbescheißerle.

€ 33,00

## Beliebte Küchen Zeitzeugen

### Wenn die Jäger rufen

Kommen die Könige des Waldes. Der Hirschrücken gespießt mit Schalotten tanzt in der heißen Flamme des Holzkohle-Grills.

Vertraut und doch ganz anders ist der Bratkartoffelstampf mit Waldpilz-Ragout.

€ 28,90 Probierportion € 21,90

### Das stolze Original

Schmeckt Donnerstag wie Sonntag, das Linden Schnitzel aus zartem Kalbfleisch, gebraten in feinstem Butterschmalz.

Flankiert von Champignoncreme & Frittenfreude ist es der Retter jeder Tafelrunde!

€ 26,90 Probierportion € 19,00

Allergie geplagt? Bitte fragen sie uns, wir können weiterhelfen.

# Herbstgeflüster

---

Roadtrip  
zur  
Remise St. Jacobus  
im Kloster Lüne

Was Sie erwartet?



[www.klosterremise-jacobus.de](http://www.klosterremise-jacobus.de)

September  
Donnerstag bis Sonntag  
Von 12-18 Uhr

Twingeln Sie doch mal!

Der Herdkünstler  
gibt eine Überraschungsvorstellung in drei Akten.  
Freitag & Samstag

Bestellungen  
nehmen wir bis einen Tag vorher an.  
p.P. € 39