

SPEISEKARTE

JANUAR

Vorspeisen:	Kleine Portion/Ganze Portion
Gemischter Salat	7,00/9,50
Der Entensalat: hausgeräucherte Brust, Entenrilette auf Crostino und Entenleberparfait mit Salat von Quitten und Roter Bete	11,00/16,00
Salat vom zarten Tintenfisch mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto	10,00/15,00
Suppen	
Consommé mit hausgemachten Maultaschen, gefüllt mit Kalbfleisch, Bete und Spinat	6,50/9,50
Suppe des Tages	6,50/9,50
Pasta	
Eier-Tagliatelle mit hausgemachter Reh-Bolognese abgeschmeckt mit unserem Wildgewürz	9,50/14,00
Pikante Eier-Orecchiette mit Pilzen, Paprika, Spinat und glasierten, ausgelösten Kalbsspareribs	10,00/15,00
Vegetarisch	
Pikante ayurvedische Linsensuppe mit Papadam à la „Inspire Yoga“, Walsrode	6,50/9,50
Gebratene Pilze, hausgemachte Confit-Tomaten, Feta, Rote Bohnen und Bete in Chili-Vinaigrette mit Grapefruit und Macadamia-Nüssen	11,00/16,00
Leicht	
Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Champignons, Rösti und kleinem Salat	16,50/22,50
Fasanenterine mit Selleriesalat, Feldsalat und Gelee vom Rosé-Portwein	15,00

-Alle Preise in EURO-

-Ciabatta, Frischkäse, Butter und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen. Brotnachbestellung 2,50

Fisch

Gebackenes Chili-Limonen-Fischfilet auf unserem fränkischen Kartoffelsalat mit Kürbis und Weißwurst	14,00/19,50
Tagesfischfilet auf kleiner Safran-Muschel-Paella mit Merguez, Muscheln, Perlhuhn und Kalbskopf; dazu Tomaten-Buttersauce „al Arabiata“	16,50/24,50

Deutsch

Eierbandnudeln mit Oterser Rehragout, Pilzen, Preiselbeeren Rosenkohl und Speck	15,00/22,00
--	-------------

Steak

US Huftsteak mit unserer Kräuterbutter, Rosmarin-Schmorkartoffeln und gegrilltem Mini-Römersalat, Kaiserschoten, Erbsen und Artischocken mit hausgemachtem Speck	19,00/27,00
--	-------------

Fleisch

Französisches Lammkarré mit sizilianischem Caponnata-Gemüse und Mozzarella-Scarmorza-Schmelzkartoffeln	30,00
Königsberger Klopse nach Tim Raue mit Apfel-Bete-Praline, frittierten Kapern und Bio-Kartoffeln	13,50/18,50

Dessert

Salt-and-Pepper-Brownie mit Glühwein-Buttereis, Tonkabohnenmousse und Caramelleis mit Fleur de sel	8,50
Apfel-Safran-Couscous mit Apfel-Buttereis-Eis und Malaga-Eisceme mit Macadamia-Nuss-Krokant; dazu Calvados-Sabaion	8,50

Für Kinder

Spaghetti mit hausgemachter Bolognese oder Tomatensauce
“Bio-Nuggets”: Biohuhn gebacken auf Holtumer Bio-Kartoffelstampf
mit Vichy-Karotten und hausgemachter Remoulade

Share the Dish“ – in Klein für Zwei

Kombinieren Sie sich 6 beliebige Gänge zu Ihrem eigenen Menu
in Mini-Probier-Portionen.

Die folgenden Gerichte servieren wir in „klein für zwei“ in Tapas-Portionsgröße –

für 2 Personen auf EINEM Teller.

Die angegebenen Preise sind für 2 Personen.

Salat vom zarten Tintenfisch mit Kartoffeln, Bohnen und Pesto
12,00

Consommé mit hausgemachter Maultasche, gefüllt mit Kalbfleisch, Bete und Spinat
10,00

Suppe des Tages
10,00

Eier-Tagliatelle mit hausgemachter Reh-Bolognese abgeschmeckt mit unserem Wildgewürz
Pikante Eier-Orecchiette mit Pilzen, Paprika, Spinat und ausgelösten Kalbsspareribs
14,00

Pikante ayurvedische Linsensuppe mit Papadam à la „Inspire Yoga“, Walsrode
10,00

Gebratene Pilze, hausgemachte Confit-Tomaten, Feta, Rote Bohnen und Bete in Chili-
Vinaigrette mit Grapefruit und Macadamia-Nüssen
12,00

Rinderfiletspitzen-Geschnetzeltes mit Champignons, Rösti und kleinem Salat
15,00

Fasanenterine mit Selleriesalat, Feldsalat und Gelee vom Rosé-Portwein
14,00

Gebackenes Chili-Limonen-Fischfilet auf unserem fränkischen Kartoffelsalat
mit Kürbis und Weißwurst
17,00

Tagesfischfilet auf kleiner Safran-Muschel-Paella mit Merguez, Muscheln, Perlhuhn
und Kalbskopf; dazu Tomaten-Buttersauce „al Arabiata“
20,00

Eierbandnudeln mit Oterser Rehrout, Pilzen, Rosenkohl und Speck
14,00

US Huftsteak mit Rosmarin-Schmorkartoffeln und gegrilltem Mini-Römersalat,
Kaiserschoten, Erbsen und Artischocken mit hausgemachtem Speck
20,00

Lammkarré mit sizilianischem Caponnata-Gemüse
und Mozzarella-Scarmorza-Schmelzkartoffeln
20,00

Königsberger Klopse nach Tim Raue mit Apfel-Bete-Praline,
frittierten Kapern und Bio-Kartoffeln
10,00

Salt-and-Pepper-Brownie mit Glühwein-Buttereis,
Tonkabohnenmousse und Caramelleis mit Fleur de sel
12,00

Apfel-Safran-Couscous mit Apfel-Buttereis-Eis und Malaga-Eisceme
mit Macadamia-Nuss-Krokant; dazu Calvados-Sabaion
12,00

**Angebot ist von den Preisen her so kalkuliert und von der Größe so bemessen, dass man 6
Tellerchen benötigt, um satt zu werden. Daher gilt es nur,
wenn Sie zu zweit 6 Gerichte bestellen – nur 3 oder 4 ist nicht möglich.
Bestellung montags bis samstags bis 21⁰⁰; sonntags bis 20⁰⁰.**

-Ciabatta, Frischkäse, Butter und Gewürz ist einmalig als Gedeck inbegriffen. Brotnachbestellung 2,50