

Abendkarte

Natürlich gut essen.

VORNEWEG

- ★ **Pochierte Terrine vom Reh aus Hoyerhäger Jagd** 12,00
mit eingewecktem Kürbis vom Hof Hanisch, Thymian-Äpfeln und hausgemachten Brioche
- Gebackenes Sushi von Flentjes Freilandhuhn** 10,00
mit Avocado-Creme, Chili-Mayonnaise, Forellen-Kaviar und Goma Wakame-Salat

SUPPEN

- Essenz vom Reh aus Hoyerhäger Jagd** 7,90
mit Ravioli von der Reh-Schulter und Gemüseperlen
- Getrüffelte Sellerie-Suppe** 6,90
mit glasierten Maronen und geschmortem Chicorée

IN SCHALE GEWORFEN

- Bunte Schüssel**
- + Gratiniertes Fetakäse, Oliventapenade und Balsamico-Zwiebeln 13,00
- + Geräucherte Entenbrust und Apfel-Quitten Chutney 16,00
- + Gebratene Meerbarben-Filets und Sauce Rouille 17,00

PASTA

- Frische Spinat-Tagliarini** 17,00
in Zitronengras-Sauce mit gebratenen Riesengarnelen und gedünsteten Gemüsestreifen
- Pappardelle in zartem Hirschragout** ★ 16,00
mit Waldpilzen, gebackenen Grünkohlblättern, Preiselbeer-Glace und Romanesco
- Ramen-Nudeln** 🍜 15,00
in Miso-Brühe mit Shiitake-Pilzen, Kombu-Alge, Edamame und Siekmann's Freiland-Ei

FISCH

- Grönländisches Nutaaq-Kabeljaufilet** 19,00
an Kalamansi-Hollandaise, sautiertem Chinakohl mit Grapefruit und Kartoffel-Ingwer-Krapfen
- Lachs aus nachhaltiger Zucht** 18,00
an Blutorangen-Reduktion und Beurre blanc mit gedünstetem Spitzkohl und bunten Kartoffeln

HAUPTSACHEN

- Waldpilzstrudel** 🍄 ★ 16,00
mit kaltgerührten Cranberrys, Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Kartoffelknödeln
- Entrecôte vom Kalb** 21,00
mit Steinpilzen a la crème, glasiertem Rosenkohl mit Berberitzen und Petersilienwurzel-Püree
- Dry Aged Tomahawk Steak vom Ems-Schwein** 20,00
mit Kräuterpaste „Chimichurri Style“, geräuchertem Topinambur-Kartoffelstampf und kleiner Salat-Bowl
- Krosse Gänsebrust** ★ 19,00
an Safranbirne mit kaltgerührten Cranberrys und Cassis-Sauce, Apfelrotkohl, Rahmwirsing und Kartoffelknödeln
- Perlhuhnbrust** 17,00
an Espressojus, cremigen Schwarzwurzeln, Süßkartoffeln und Gnocchi von violetten Kartoffeln

KLASSIKER

- Burger No. 1** 13,00
mit einem Patty vom Weiderind, Blauschimmelkäse, Cranberry-Chutney und Feldsalat
- Schnitzel vom Duroc-Strohschwein** 14,50
mit Champignon-Rahm und Pommes frites