



Menü

Genuss auf dem Lande.

Hähnchenlebermousse vom Freiland Hähnchen

mit Kohlrabisalat, Buchweizen
und Stachelbeersud
à la carte € 14.00

*2019 Alvarinho GRANIT - Soalheiro -
Minho/Portugal 0.2l € 9.00
Flaschenpreis 0.75l 32.00*

Sanft gegarter Kabeljau von Alfred Urthel

mit Zucchini, Tomate, norddeutscher Aubergine
und Tomatenschaum
à la carte € 27.00

*2019 Blanc de Rolle - Domaine des Féraud -
Provence/Frankreich 0.2l € 10.00
Flaschenpreis 0.75l 36.00*

Rosa gebratene Hirschkalbskeule aus heimischer Jagd

mit cremigem Spitzkohl, Kartoffelkissen,
Stachelbeere und Pfifferlingen
à la carte € 27.00

*2017 Spätburgunder R - Rebholz -
Pfalz/Deutschland 0.2l € 18.00
Flaschenpreis 0.75l 60.00*

Feines Grießmousse

mit Heidelbeeren und Buttermilchreis
à la carte € 13.00

*2017 Riesling Steckenpferd - Prinz von Hessen -
Rheingau/Deutschland
0.1l € 6.00*

Menüpreis € 55.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 79.50

ohne Zwischengang € 45.00

mit Weinbegleitung je 0.1l € 64.50

Salat von alten Tomatensorten

mit schwäbischen Alblinsen und Zucchini € 13.00

Original Matjes von Plotz

mit Apfel-Selleriesalat, Dill und Sauerrahm
€ 14.00

Salat Ole Liese

Pflücksalate mit Gartengurken, marinierten
Kirschtomaten, Kürbiskernöl und gehobeltem
Parmesan € 12.00

Kürbissüppchen

mit Ofenkarotten, Kürbiskernöl, Croûtons
und Gartenkresse
€ 10.00

Grüne Liese

Hausgemachte Ravioli von gelber Bete und Kohlrabi

mit geschwenktem Spinat und Champignonschaum
Kleine Portion € 15.00
Grosse Portion € 20.00

Hauptgerichte

Bratwurst vom Bio Hof Muhs

mit Spitzkohl, Kartoffelstampf
und roten Zwiebeln € 20.00

Wiener Schnitzel mit Kalb vom Hof Ernst

mit Butterkartoffeln, Gurkensalat und Preiselbeeren
Kleines Schnitzel € 20.00
Großes Schnitzel € 25.00

„Unser Naturgenussgericht“

Glasierte Rinderschulter vom Galloway Rind aus der Geltinger Birk

mit Kartoffel-Selleriepüree, roter Bete
und Steinpilzen € 27.00

Heilbutt von Alfred Urthel

mit Gartenbohnen, Butterkartoffeln und
Meerrettichschaum € 27.00

Königsberger Klopse

mit Kartoffelstampf und roter Bete € 20.00

Dessert

Rohmilchkäseauswahl von Affineur Waltmann

mit Apfelchutney und Walnüssen € 13.00

Hausgemachte Sorbetvariation

aus unserer Patisserie € 10.00

Zwetschgenkompott

mit Haselnusseis, Joghurt von der Meierei Horst und
Haselnusskrokant
€ 12.00

Vorspeisen