

Saisonkarte:

*Pfifferlings-Cremesüppchen
mit gebackener Praline von der Maispoularde und Pfeffercracker*

A/C/G
7,50 €

*Ackerfrischer Pflücksalat
mit gebratenen Speck-Pfifferlingen*

G/I
12,00 €

*Lauwarmer Pfifferlings-Salat
mit Ziegenkäse*

G/I
13,50€

*Pfifferlings-Pasta
mit Aubergine, Ofentomaten, Ricotta und Basilikum A/C/G*

14,50 €

*Kalbsfilet mit Rahmpfifferlingen
grünem Spargel und Rote Bete Nudeln*

G/I
25,50 €

*Heimisches Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen,
Rösti und Kräuterbutter*

C/N/G/1/14
200g 28,50 €
300g 34,50 €

Aktuelle Speisekarte:

SUPPEN

*Curry – Mango – Süppchen mit gebratener Jakobsmuschel,
Vanille und Sesam Wan-Tan A/C/D/G*

9,50 €

*Gazpacho „Andaluz“
Kalte Gemüsesuppe mit Knoblauch, Olivenöl und Brotcroutons*

7,50 €

VORSPEISEN

*Büffelmozzarella mit grünem Spargelsalat, Erdbeeren,
Zitronensorbet und Wildkräutern*

16,00 €

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Belper Knolle und Wildkräutern G/H/K/N*

15,50 €

VEGETARISCH

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gerne weitere vegetarische Speisen an

*Auberginen-Linsenröllchen mit Feta,
Bulgur, Nüssen und Tomaten C/G/N/H*

14,50 €

*Heimische Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und pflückfrischem Ackersalaten G/N*

10,00 €

SALAT

*Grüner Spargel – Salat mit gebratener Maishähnchenbrust
getrockneten Kirschtomaten, Kaiserschoten und Süßkartoffelchips* A/C/G
16,50 €

*Kohlrabi – Salat mit gebratenem Lachsfilet
Baby Spinat und Zitronen-Joghurt-Dressing* A/C/G/J
17,50 €

PASTA

*Spaghetti mit Riesengarnelen
Knoblauch, Tomaten, Oliven und Kräutern* A/B/C/G
16,50 €

*Tagliatelle
mit grünem Spargel und Rindfleischstreifen* A/C/G
15,50 €

FISCH

*„Jürgen Richters“ Neue Edelfischsuppe
mit Krustentieren, Edelfischen, Safran, Tomaten, Fenchel, Estragon
und Knoblauchbaguette* A/B/D/G
24,50 €

*Filet vom Zander
mit breiten Bohnen, roten Zwiebeln und violetten Kartoffeln*
23,50 €

HAUPTGANG

Heimische Ofenkartoffel mit Kräuterquark
und Büsumer Krabben 20,50 € ^{B/G/N}
oder wahlweise mit gebratenen Rinderfiletstreifen 21,50 € ^{G/N}

Lammfilet in Kräuterkruste
mit Kartoffelragout, Artischocken, Oliven, Tomaten und Thymiansauce ^{A/C/G/N}
24,50 €

Rindfleisch aus kontrollierter Aufzucht

Rumpsteak mit Schmorzwiebeln,
Speckbohnen, Bratkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter ^{G/1/14}
200g 21,50 €
300g 25,50 €

Rinderfilet mit grobem Pfeffer gebraten,
Marktgemüse, Bratkartoffeln und Sauce Hollandaise ^{C/N/G/1/14}
200g 25,50 €
300g 31,50 €

Kalbsschnitzel

mit hausgemachtem Speck- Kartoffelsalat und Preiselbeeren ^{A/C/G/N/14}
22,50 €

Schweine- oder Putenbrustschnitzel ca. 200 g
mit Salatteller und Pommes frites

als Variation:

„Wiener Art“ mit Zitrone und Preiselbeeren ^{A/G/N/8}
11,90 €

„Nordhessische Schmandsauce“ mit Speck und Zwiebeln ^{A/G/N/8/14}
13,50 €

„Gutsherren Art“ mit Pilzen und Speck in Rahm ^{A/G/N/8/14}
15,50 €

DESSERT

*Vanilleeis
mit Erdbeeren und Sahne*

4,50 €

*Mousse von der Tonkabohne
mit Pfeffer-Basilikum-Himbeeren und Buttermilch-Vanillevinaigrette C/G*

8,50 €

Auswahl verschiedener Eissorten, tagesaktuell C/G

1,80 € pro Kugel mit Sahne zusätzlich 0,50 €

Käseteller mit Trauben, Fruchtsenf und Nussbrot A/C/G/H

11,50 €