

Unsere SPEZIALITÄTEN

serviert von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr – 22:00 Uhr

JAHRESZEITEN-Menü

wählen Sie Ihr 3-Gang-Menü zum Preis von € 32,00

Klare Brühe vom Freilandhuhn	€ 7,50
mit Bärlauchschaumklößchen und Wurzelgemüse	
* * *	
Zweierlei vom Lamm	€ 22,00
Geschmorte Haxe und gebratenes Kotelett	
in Rosmarin-Buttersauce, Erbsenpüree, Ofengemüse	
und Knoblauch-Kartoffelgratin	
oder	
Gedämpftes Filet vom Lofoten-Dorsch	€ 21,00
mit Senfschaum, Gemüse-Speck-Linsen und Kerbelkartoffeln	
oder	
Risotto von Blumenkohlrischen (ohne Reis)	€ 17,00
mit grünem Spargel, Kräuterseitlingen und Peorinokäse	
* * *	
Orangecrème	€ 8,50
mit Buttermilchparfait an Granatapfelsauce und Mandelhippe	

Bunte Blattsalate

€ 14,00

in Birnen-Walnussdressing mit gebratenem Ziegenkäse, Akazienhonig, gerösteten Pinienkerne und Thymian-Croûtons

Vitello Tonnato

€ 12,50

feines Kalbfleisch mit Thunfischcrème und Kapern, Oliven-Ciabatta

Alaska Wildlachs (keine Zuchtware)

€ 14,00

geräucherter Sockeye mit Sahnemeerrettich und gebeizter Silberlachs mit Dillsenfauce, Baguette und Vollkornbrot

* * *

Lammkarree mit Rosmarinkruste

€ 23,50

Zucchini-Tomatengemüse und hausgemachten Salbei-Gnocchis

Kalbsleber in Salbei-Butter gebraten

€ 19,50

mit karamellisierten Birnen, Rahm-Schnippelbohnen und Pastinakenpüree

Hasenrückenfilet in Wildkräutern gebraten

€ 23,00

in Pfeffersauce mit karamellisierten Sauerkirschen, Kräuterseitlingen, Fingermöhre, Rahm-Spitzkohl und Schupfnudeln

Hier haben Nahrungsmittel lokalen Akzent

Wir bevorzugen lokale Produkte. Gemüse und Kartoffeln kommen z.B. vom Bioland Marienhof, Forellenfilet von der Reinerbecker Fischzucht und unser Mineralwasser aus Bad Pyrmont. Ansonsten bevorzugen wir Produkte aus nachhaltiger Produktion.



Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Eine Übersicht der Inhaltsstoffe finden Sie in den Listen an unserem Buffet.

Unsere KLASSIKER

serviert von 12:00 Uhr – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr bis 22:00 Uhr

*serviert von 12:00 Uhr – 22:00 Uhr

*Hausgemachte Gulaschsuppe

€ 6,50

mit Baguette

*Marktfrauensalat

€ 10,00

Salatplatte mit verschiedenen Rohkostsalaten, Schinken, Käsestreifen, frischen Champignons, Garnelen, Ei, Tomaten, Salatdressing und Baguette



*Kutscherschmaus

€ 13,00

Streifen von gebratener Freiland-Putenbrust auf Blattsalaten, Tomaten, Gurken, frischen Champignons, Ei, Salatdressing und Pellkartoffeln mit Sauerrahm



*Spaghetti mit frisch geriebenem Parmesan

€ 9,50

wahlweise dazu

- *vegetarische Sauce Bolognese
- Gorgonzolasauce mit Spinat und schwarzen Oliven
- Tomaten, Schalotten, Thymian und zwei Spiegeleier

Zander und Lachs kross gebraten

€ 16,50

auf lauwarmem Kartoffelsalat mit Speck

Wiener Schnitzel

€ 20,00

2 Kalbsschnitzel in Butter gebraten mit Zuckererbsen, Pommes frites und einem kleinen gemischten Salat

Rinderfilet vom argentinischen Campo-Beef (220 g) € 27,50

Rumpsteak vom argentinischen Campo-Beef (250 g) € 24,50

Putensteak von der Freilandpute (200 g) € 19,00

Nackensteak vom Duroc-Schwein (250 g) € 19,00

...dazu reichen wir Ihnen einen kleinen gemischten Salat

...bitte wählen Sie Ihre Beilage:

- Pommes frites, gebackene Kartoffelspalten oder Bratkartoffeln
- geschmorte Zwiebeln, Kräuterbutter oder Café de Paris-Butter



Gebackener Camembert

€ 9,00

mit Wildpreiselbeeren, frittierte Petersilie und Vollkornbrot

Rote Waldbeerengrütze

€ 5,50

mit Vanillesauce und Feingebäck

Crème Brûlée

€ 8,00

mit braunem Rohrzucker abgeflammt und Feingebäck



Dieses Gericht erfüllt die Richtlinie für eine ausgewogene Ernährung.



Vegetarisches Gericht



Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind. Eine Übersicht der Inhaltsstoffe finden Sie in den Listen an unserem Buffet.