

„in der eisigen Zeit“
01.11. – 31.01.

Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Kartoffel-Majoran-Creme

Winterlicher Salat mit Speckcroûtons und Balsamico
Roastbeef mit Sauce-Tatar und Röstzwiebeln
Hausgemachter Heringssalat mit Bete, Apfel und Zwiebel
Steckrüben-Carpaccio mit Cranberry, Salat und Birnen
Kartoffelfrischkäse-Taschen mit Radieschen und Pilzen
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Rinderroulade mit Rahmwirsing und Kräuter-Heidekartoffeln
Kabeljau mit Sesam-Zucchini und Kürbispüree
Karotten-Kartoffel-Puffer mit Lauch, Sellerie und Champignonrahm

Zimt-Panna Cotta mit Pflaumenkompott
Angesalzene Nougat-Mousse mit Baby-Orangen

22,90 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 10 Personen

Pastinakencreme

Rotkohl-Birnen-Salat
Wildterrinen mit Wurzelgemüse und Kräuter-Remoulade
Kartoffel-Speck-Salat
Geräucherte Putenbrust mit Artischocke und Blutorange
Panierte Käsecke mit Preiselbeere und Feldsalat
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Gänse- oder Entenbraten mit Rotkohl, Klößen und Sauce
Fischragout mit Kokos, Zitronengras und aromatisiertem Reis
Apfel-Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Butterbröseln

Lebkuchen-Mousse mit Glühweinkirschen
Winterlicher Brownie mit Zimt und Kaffee

25,80 € pro Person

Wir lieben Perfektion.

„es wird Frühling“
01.02. – 31.04.

Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Süßkartoffel-Zitronengras-Ingwer-Creme

Wilde Kräuter mit Apfelbalsamico

Rote-Bete-Salat mit Orange und Feta

Gebratenes Gemüse von Fenchel, Pilzen und Spitzpaprika

Weißer Bohnensalat mit Avocado, Tomate und Sprossen

Flusskrebssalat mit Erbse, Karotte, Kohlrabi und Minze

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Wildragout mit Pilzen und Mohn und Schupfnudeln

Graupen-Risotto mit Staudensellerie, Karotte, Birne und Weißweinrahm

Skrei mit Mangold und Selleriestampf

Rhabarber-Panna Cotta mit Gewürzkirschen

Birnen-Joghurt mit gebackenen Mandeln

18,90 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Angeräucherte Sellerie-Creme

Spinatsalat mit Gewürztomaten, Radieschen und Landschinken-Chips

Zuckerschoten mit Sesam, Romana, roten Zwiebeln und Röstbrot

Salat aus heimischen Rübchen mit Honig und süßem Senf

Getreideschrot-Salat mit Kichererbsen, Limette, Gurke und Walnuss

Geschmolzene Tomate im Glas

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Coq au Vino Bianco mit Bete und Schmand-Lauch-Stampf

Rotbarbe im Tempura im Gemüsebeet und Basmati

Gemüselasagne aus Zucchini, Tomate, Mozzarella und Süßkartoffel

Holunder-Quark mit Apfelkompott

Schokoladenmousse mit Fruchtsauce

21,20 € pro Person

Wir lieben Perfektion.



„wenn die Tage länger werden“
01.05. – 31.07.

Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Gelbe Möhre-Honig-Limetten Creme

Kartoffelsalat mit Paprika, Zwiebel und Olive
Tomate Mozzarella im Glas mit Basilikum und Essig
Spargel-Erdbeer-Salat mit Pinienkernen und Passionsfrucht-Dressing
Romanasalat mit Kapern, Sardelle, Tomate und Parmesan-Dressing
Sommerlich mariniertes Gemüsesalat mit Minze
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Putenbraten mit Balsamico-Jus, Tomaten-Lauch-Gemüse und geröstete Süßkartoffel
Baby-Forelle mit geschmorten Thymian-Karotten und Estragon-Polenta
Pasta mit Staudensellerie, Kirschtomaten, grüner Spargel und Bärlauch

Gelierte Buttermilch mit Erdbeere
Aromatisierte Früchte mit Melisse und Ingwer

19,80 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Fenchel-Orangen-Suppe

Kräuter von der Wiese mit Beerendressing
mit Kumquat und Chili gebeizter Lachs
Tomaten-Brot-Salat mit Minze und Basilikum
Nudelsalat mit Gurke, Dill und Schmand
Grüner Spargel mit Radicchio und Orange
Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Kalbschnitzel mit Spargel, Butterkartoffeln und Hollandaise
Gebratener Rotbarsch mit Paprika-Limetten-Ragout und Hirse
Geröstete Kartoffelchen mit Gemüse und Frankfurter Grüne Sauce

Mascarpone-Lavendel mit Gebäckbrösel
Mango-Joghurt mit Johannisbeere in Textur

22,80 € pro Person

Wir lieben Perfektion.





„wenn die Blätter fallen“ 01.08. – 31.10.

Vorschlag 1 / ab 15 Personen

Kürbiscreme mit Ingwer

Kartoffel-Waldpilz-Salat

Rauchvariation von heimischen Fischen, Meerrettichcreme und Radieschen

Sellerie-Walnuss-Salat mit Zwiebeln und Essig

Saures Gemüse mit Blumenkohl, Karotte und Silberzwiebel im Schaufenster

Hof-Salat mit Gurke, Paprika, Tomate und Schafskäse

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Ochsenbäckchen mit Speckbohnen und Spätzle

Gedämpfter Aroma-Hoki mit Rübchengemüse und Rollgerste

Semmelknödel mit Pilz-Ragout

Apfel-Vanille-Tarte

Weißer Mousse mit Kardamom und Kirschen

23,80 € pro Person

Vorschlag 2 / ab 15 Personen

Maronen- Süsschen mit Nusscroûtons

Chicorée-Salat mit Pilzen, Spinat und Preiselbeer-Dressing

Mangoldsalat mit Birne und Ziegenkäseterrine

Antipasti von Paprika, Zucchini und Kürbis

Wildschinken mit Röst-Wacholderbrot und Feldsalat

Räucherlachs mit nussigem Meerrettich

Landbrot mit aufgeschlagener Salzbutter

Butterfisch gebraten mit Kokosgemüse und Limettenreis

Wildschweinbraten mit Schwarzwurzel, Rösti und Pfifferlings-Rahm

Gnocchi mit Pilzen, Tomaten und Lauch

Tonkabohnen Crème Brûlée

Waldbeerenragout mit Vanille-Rosmarin-Topping

26,40 € pro Person

Wir lieben Perfektion.

