

Aus Sommergärten

KLEINIGKEITEN VON FELD UND WIESE

STARTERS

GEBRATENE WUNSTORFER EDELGARNELE

MIT GURKENRELISH, FENCHELCRUNCH UND CREMIGER DILL-AIOLI 10,- €

ROASTED SHRIMP | CUCUMBER RELISH | FENNEL | DILL AIOLI

DIE BLAUE EDELGARNELE STAMMT AUS NACHHALTIGER ZUCHT IN NIEDERSACHSEN

KOHLRABI-CEVICHE MIT FRISCHEM KORIANDER,

JOHANNISBEEREN UND KNUSPRIGEN MAISKÖRNERN

KOHLRABI | CORIANDER | CURRANTS | CORN



8,50 €

KALTE SOMMERSUPPE VON DER KICHERERBSE

MIT GRÜNEN ERBSEN, PFEFFERMINZE UND OLIVENÖL

COLD CHICK PEA SOUP | PEA | PEPPERMINT | OLIVE OIL



7,50 €

ZARTSCHMELZENDER ALTMÄRKER BRIE MIT ERDBEEREN,

SOMMERLICHEM ERBSENSALAT UND FRISCH GEMAHLENEM PFEFFER 9,- €

SOFT CHEESE | STRAWBERRIES | PEA SALAD | PEPPER



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER
VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

LEICHT ANGERÖSTETE BUTTERMILCHKNÖDEL
MIT BOHNENSALAT UND RAUKE IN SPARGELFERMENT-VINAIGRETTE,
DAZU CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE AUS GLINDE 24,- €
BUTTERMILK DUMPLINGS | BEAN SALAD
ASPARAGUS VINAIGRETTE | GOAT CREAM CHEESE

WÜRZIGE MUHAMMARA MIT GEBRATENER POLENTA,
KOHLRABISALAT, GEBACKENEN NEUEN MOHRRÜBEN
UND STACHELBEERRELISH 23,- €
SPICY MUHAMMARA | POLENTA | KOHLRABI SALAD |
CARROT | GOOSEBERRY RELISH



SELBST FERMENTIERTES GRÜNZEUG AUF GERÖSTETER ANNABELLE
MIT CREMIGER DILL-AIOLI, ERBSEN UND BROTCRUNCH 23,- €
FERMENTED GREENS | POTATOS | DILL-AIOLI | PEAS | BREAD CRUNCH



AUS MEER UND FLÜSSEN

FROM SEA AND RIVERS

GEBRATENER BACHSAIBLING AUF ZARTEM BÖRDEKOHLRABI
MIT ERSTEN KARTÖFFELCHEN UND LEICHTER DILL-BECHAMEL 27,50 €
BROOK TROUT | KOHLRABI | POTATO | DILL BECHAMEL

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

SAFTIGE WILDBRATWURST VOM GENTHINER JÄGER,
MIT CREMIGER POLENTA, GESCHMORTEM LAUCH UND
STACHELBEER-KORIANDER-RELISH 26,- €
*WILD BOAR SAUSAGE | CREAMY POLENTA | BRAISED LEEK
GOOSEBERRY-CORIANDER-RELISH*

PEPOSO – IN GUTEM ROTWEIN UND SCHWARZEM PFEFFER
GESCHMORTE RINDERWADE ZU ROTKRAUTSALAT,
GEBACKENER MÖHRE UND MARINIERTER RIESENBOHNE 29,- €
BRAISED BEEF SHANK | RED CABBAGE SALAD | CARROT | JACK BEAN



FÜR UNSERE ZUKUNFT

FOR OUR FUTURE (KIDS UP TO 12 YEARS | FÜR KINDER BIS 12 JAHRE)

WILDBRATWURST MIT GEBRATENEN KARTOFFELN UND ERBSEN 9,50 €

WILD BOAR SAUSAGE | ROASTED POTATO | PEAS

SEMMELKNÖDEL MIT LEICHTER TOMATENSAUCE UND KOHLRABI 7,50 €

BREAD DUMPLINGS | TOMATO SAUCE | KOHLRABI

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

ZARTSCHMELZENDES ESTRAGONEIS MIT FRISCHEN ERDBEEREN,
BUCHWEIZENCRUCH UND EINEM HAUCH OLIVENÖL

TARRAGON ICE CREAM | STRAWBERRY | BUCKWHEAT CRUCH | OLIVE OIL



9,- €

LEOS HAUSGEBACKENER KÄSEKUCHEN ZU JOHANNISBEEREN,
JOHANNISBEERGELEE UND ZIEGENFIRSCHKÄSE

LEO'S CHEESECAKE | CURRANT | CURRANT JELLY | GOAT CREAM CHEESE

8,50 €

