

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

LEICHTER SALAT VON WASSERMELONE UND SCHWARZER BOHNE

MIT KORIANDER, LIMETTE UND ETWAS MEERSALZ

WATERMELON SALAD | BLACK BEANS | CORIANDER | LIME | SEA SALT



8,50 €

ZARTSCHMELZENDER WIEPKER CAMEMBERT

MIT FRISCHER APRIKOSE, BASILIKUM UND GERÖSTETEM BROT

SOFT CHEESE | APRICOT | BASIL | BREAD

9,- €

KALTE SOMMERSUPPE VON DER KICHERERBSE

MIT GRÜNEN ERBSEN, PFEFFERMINZE UND OLIVENÖL

COLD CHICK PEA SOUP | GREEN PEA | PEPPERMINT | OLIVE OIL



7,50 €



HEIMISCHES FÜR VEGETARIER UND VEGANER VEGAN AND VEGETARIAN DELIGHTS

LEICHT ANGERÖSTETE BUTTERMILCHKNÖDEL
AUF SALAT VON BÖRDEZUCCHINI, RAUKE UND
CREMIGEM ZIEGENFRISCHKÄSE AUS GLINDE 24,- €
BUTTERMILK DUMPLINGS | ZUCCHINI | ROCKET | GOAT CREAM CHEESE

SELBST FERMENTIERTES SOMMERGEMÜSE
AUF GERÖSTETER ANNABELLE MIT CREMIGER DILL-AIOLI,
JUNGEN ERBSEN UND CRUNCH VON KNOBLAUCHBROT 23,- €
*FERMENTED SUMMER VEGETABLES | POTATOS | DILL AIOLI |
GREEN PEAS | GARLIC BREAD CRUNCH*

WÜRZIGE MUHAMMARA MIT GEBRATENER POLENTA
ZU ZUCCHINISALAT, NEUER ÄPRIKOSE UND
WILDKRÄUTERN MIT ZITRUS MARINIERT 23,- €
MUHAMMARA | POLENTA | ZUCCHINI SALAD | APRICOT | HERBS | CITRUS



AUS MEER UND FLÜSSEN

FROM SEA AND RIVERS

GEBRATENES FILET VOM HEIMISCHEN WALLER
AUF GARTENTOMATEN UND KROSSEN BUTTERMILCHKNÖDELN,
MILDEM GELBEN CURRY UND LOITSCHER BASILIKUM 29,- €
CATFISH FILET | TOMATO | BUTTERMILK DUMPLINGS | YELLOW CURRY | BASIL

VON WIESE UND WEIDE

FROM BARN AND FIELD

SAFTIGE WILDBRATWURST VOM GENTHINER JÄGER
BEGLEITET VON PAPRIKA-WALNUSSPÜREE, GURKENRELISH
UND ALTMÄRKER FETI 27,- €
WILD BOAR SAUSAGE | BELL PEPPER & WALNUT MASH |
CUCUMBER RELISH | FETA STYLE CHEESE

PEPOSO – IN GUTEM ROTWEIN UND SCHWARZEM PFEFFER
GESCHMORTE RINDERWADE ZU ROTKRAUTSALAT,
MARINierter RIESENBOHNE UND GERÖSTETER BÖRDEPAPRIKA 29,- €
BRAISED BEEF SHANK | RED CABBAGE SALAD | GIANT BEANS | BELL PEPPER



FÜR UNSERE ZUKUNFT

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

WILDBRATWURST MIT GEBRATENEN KARTOFFELN UND ERBSEN 10,50 €

WILD BOAR SAUSAGE | ROASTED POTATO | PEAS

SEMMELKNÖDEL MIT LEICHTER TOMATENSAUCE UND ZUCKERMAIS 8,- €

BREAD DUMPLINGS | TOMATO SAUCE | SWEET CORN

FÜR DEN SÜSSEN ZAHN

SWEET TREATS

ZARTSCHMELZENDES EIS VON GRÜNEM TEE UND KOKOS,
MIT MARKTTOMATEN UND MANDELCRUNCH

GREEN TEA ICE CREAM | COCONUT | TOMATO | ALMOND CRUNCH



9,- €

LEOS HAUSGEBACKENER KÄSEKUCHEN ZU HEIDELBEERCOULIS,
BLAUBEERE UND ZIEGENJOGHURT

LEO'S CHEESECAKE | BLUEBERRY | GOAT MILK YOGURT

8,50 €

