

Saisonale Spezialitäten

Herbstzeit

Kürbiscremesuppe

€ 7,50

Kartoffel-Kürbis-Rösti
mit Räucherlachs

€ 15,00

Kürbisrisotto
mit Kürbiskernen und Ruccola

€ 15,00

Kürbiseintopf
mit Kassler und Fleischbällchen

€ 18,00

Vorspeisen, Suppen & leichte Spezialitäten

Rinderkraftbrühe mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen	€ 7,00
Aufgeschäumtes Hummersüppchen mit Garnelen und Cognac	€ 8,00
Tomatencremesuppe mit Gin	€ 7,00
Bunter Blattsalat mit Balsamicodressing, gerösteten Nüssen und Parmesankäse	€ 7,50
Gebratener Tofu auf Ingwersauce mit Wok-Gemüse	€ 13,50
Warmer Ziegenfrischkäse auf Chicoree-Birnensalat mit Rosmarin-Honigsauce	€ 14,00
Feldsalat mit Kartoffeldressing und geräucherter Entenbrust	€ 14,50
Caesar Salad Römersalat in Caesar Dressing mit Croutons, Anchovis und gebratenen Putenbruststreifen	€ 14,00

Hauptspeisen

Gebratene Kalbsleber € 20,50
mit Apfelringen, Röstzwiebeln
und Kartoffel-Selleriepüree

Krosse ½ Bauernente aus dem Ofen € 24,00
mit Kohlrabi-Schnittlauchgemüse,
marinierten Zwetschgen und Kartoffelkrapfen

Schweineschnitzel Wiener Art € 20,00
mit Bratkartoffel und Pilzrahmsoße

Argentinisches Rumpsteak € 26,50
mit Bratkartoffeln, Pilz - Zwiebelgemüse
und Kräuterbutter

Tagliatelle Lachs € 21,00
mit Kirschtomaten, Frühlingslauch
und Weißweinsauce

Grillteller Residenz € 22,00
Steaks von Pute, Rind und Schwein
mit gebratenen Würstchen, Speckstreifen
und Beilagensalat

Heidschnuckenbraten € 22,00
mit Schmorzwiebeln, Bohnenbündchen
im Speckmantel und gebratenen Heidekartoffeln

Lüneburger Pannfisch an Dijon-Senfsauce € 24,50
mit kleinem Beilagensalat

Bei vegetarischen oder veganen Wünschen berät Sie gerne unser Küchenteam

Burger

Cheeseburger vom Rind mit geschmorrtten Zwiebeln, Brioche Bun und Pommes Rustica	€ 16,00
Pulled Pork Burger mit Coleslawsalat, Brioche Bun und Pommes Rustica	€ 18,00
Clubsandwich mit Avocadocreame und Pommes Rustica	€ 16,00

Nachspeisen

Crème Brûlée von der Vanille
mit Walnusseis € 8,00

Schokoladenküchlein
mit Vanilleeis und Sahne € 8,00

Cheesecake
mit Himbeersoße und marinierte Erdbeeren € 8,00

Panna Cotta
von der Vanille mit Himbeercoulis € 8,00