

Vorspeisen und Salate

Lachstatar Honig-Dill-Senfsoße
an Kartoffelpuffer mit Salatbukett 13,50

Für 2 Personen 24,00

Dieser besondere Lachs wird von Hand mit Meersalz veredelt und in einem seltenen, traditionellen Reiberrauchverfahren zart geräuchert. Hierfür werden ausschließlich Superior Lachse verwendet

Vorspeisenvariationen ab 2 Personen

Eine Auswahl unserer Vorspeisen dazu servieren wir
hausgebackenes Brot und dreierlei Dip pro Person 15,00

Duett von der Entenleber

Terrine und Praline von der Entenleber
an Blattsalaten der Saison mit
Himbeerdressing und Apfel Calvados Marmelade 10,00

Gebratene Entenleber

mit Preiselbeeren und hausgebackenem Brot 10,00

Für 2 Personen 16,00

Salate

Blattsalate der Saison mit Nusscroutons,
Himbeerdressing und hausgebackenem Brot 6,50

Riesengarnelen auf Ruccola mit Kirschtomaten
und Pinienkernen, dazu hausgebackenes Brot 14,50

Suppen

Entenkraftbrühe mit geräucherten Entenbrustscheiben 7,90

Tomatencremesuppe mit Mozzarella 7,00

Ofenfrische Flugenten aus Niedersachsen

Halbe ofenfrische Flugente mit Äpfeln und
Rosinen dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße 26,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Preiselbeersauce
Kartoffeln und gemischtem Salat 26,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Calvadossoße
Spätzle und gemischtem Salat 27,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Pfefferrahmsauce
Rotkohl und Kartoffelstampf 27,90

Halbe ofenfrische Flugente „Art des Hauses“
Pfefferrahmsauce, Calvadossoße, Apfelrotkohl
Rösti und gemischtem Salat 28,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Pflaumen, Entensoße
und Kartoffelklößen 27,90

Unsere Empfehlung zu allen Entengerichten

2015er Domaine de Montredon Rouge

Côtes de Thau-Rhone

-trocken-

0,2 l. 6,20

0,5 l. 15,30

Ofenfrische Flugenten aus Niedersachsen

Halbe ofenfrische Flugente mit mediterranem Gemüse dazu Kartoffel- Schnittlauch- Stampf 27,90

Halbe ofenfrische Flugente mit gemischtem Salat und Himbeerdressing 24,90

Halbe ofenfrische Flugente mit Honig-Möhren, Pfefferrahmsobe und Spätzle 27,90

Rosa gebratene Entenbrust mit Calvadossoße, Spätzle und gemischtem Salat 26,90

Entenbrust sauer eingelegt dazu Remouladensauce und Bratkartoffeln 18,50

Halbe ofenfrische Flugente in zwei Gängen
die Brust mit Orangen Grand Marnier Sauce und Spätzle
die Keule mit Calvadossoße, Rotkohl und Püree
35,90

Unsere Ente in zwei Gängen servieren wir bis 13:30 und ab 17:30
Uhr

Fleisch

Hausgemachtes Sauerfleisch im Weckglas serviert mit Remouladensauce knusperigen Bratkartoffeln	15,50
Roastbeef kalt von der Holsteiner Färse mit Bratkartoffeln und Remouladensobe	19,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat	23,90
Rinderfiletspitzen „Stroganoff“ mit Gurkenstreifen, feinen Zwiebelwürfeln, Champignons dazu Spätzle	27,90
Wildschweinschnitzel in der Nussskruste mit Rotkohl, Spätzle und Preiselbeeren	24,50
Wildragout aus heimischer Jagd mit Rotkohl und hausgemachten Spätzle	22,90
Rinderfilet mit Pfefferrahmsobe, Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,90

Frischer Fisch

Zanderfilet auf Champignon- Lauchgemüse
mit Tomate und Kartoffel- Schnittlauch Püree 24,90

Kabeljaufilet auf Spargelragout mit Zitronenschaum 28,90

Lachsfilet auf der Haut gebraten auf Rahmsauerkraut
mit Cranberry dazu Schnittlauchstampf 24,50

Vegetarisch

Zuchini Piccata auf Tomaten Champions Ragout mit
Frühlingslauch und Rösti. 17,50

Bio Spaghetti mit Tomate und mediterranem Gemüse 17,50

Spargel mit Bergkäse überbacken und lila-
Trüffelkartoffelstampf 19,90

Hinweis für Allergiker:

Da in unserem Betrieb bzw. bei unseren Lieferanten auch
gluten-, milch-, ei-, sellerie-, erdnuss- und nusshaltige
Zutaten verarbeitet werden, kann trotz aller Sorgfalt ein
übergang von Spuren dieser Stoffe nicht völlig
ausgeschlossen werden. Fragen Sie unser Personal nach
unserem Allergiker-Merkblatt.