

## KREATIVE REGIONALKÜCHE

raffiniert kombiniert und auf die Jahreszeiten abgestimmt

Ideenreich kreieren Küchenchef Tobias Cordes und seine Mannschaft kulinarische Köstlichkeiten in zeitgemäßer und regional beeinflusster Kombination.

Unser Service-Team verwöhnt Sie gerne auf unkomplizierte, kompetente Weise.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt!

Haben Sie Fragen, Wünsche oder auch Kritik?  
Sprechen Sie uns an! Wünsche erfüllen wir hauptberuflich und Kritik ist uns willkommener Anlass zur steten Verbesserung.

Über Lob und Empfehlungen freuen wir uns natürlich sehr, gern auch auf den gängigen Kanälen:



Gesetzliche Bestimmungen des Verbraucherschutzes schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen vor, die sogenannte Allergene enthalten. Eine vollständige „gekennzeichnete“ Karte halten wir für Sie bereit.

## Vorspeisen

**Bunter Feldsalat** // Granatapfel-Vinaigrette //  
geröstete Kerne und Portweifeigen  
€ 6,80

**Gebratene Wachtelbrust** // Zitrus-Kartoffelpüree //  
rotes Mojo // Rotweinreduktion  
€ 8,90

**Rosa gebratene Heidschnuckenleber im Rauch** //  
Pfefferstampf // Rucolamousse // Johannisbeergel  
€ 10,50

## Suppen

**Klares Tomatensüppchen** // Ricotta- Tomatenklößchen  
€ 6,20

**Graupencreme** // geröstete Schwarzbrotcroutons //  
gebratene Heidschnuckenrotwurst  
€ 6,40



# Aus der eigenen Herde

**Gebratene Heidschnuckenrotwurst** // geräuchertes Apfelkompott //  
Kartoffel- Zwiebelstampf  
€ 13,90

**Heidschnuckenbratwürstchen** // Kartoffel- Specksalat //  
Preiselbeersenf// Kräuterrührei  
€ 14,40

**Gefüllte Heidschnuckenschulter** // Pfefferrosenkohl //  
Kräuterstampf  
€ 15,80

**Winterragout von der Heidschnucke** in Zimt und Schokolade//  
Wirsingbällchen // Dauphinekartoffeln  
€ 18,30

**Crepinette vom Heidschnuckenrücken** // Ahornglacè //  
sautierter Spitzkohl // Walnuss-Kartoffelkrapfen  
€ 26,20

Unser **Heidschnuckenfleisch** stammt ausschließlich aus den Herden des VNP. Im Naturschutzgebiet beweiden 6 Herden die Heideflächen und legen hierbei täglich 12 km im Durchschnitt zurück. Deshalb haben sie ein sehr zartes, fett- und cholesterinarmes Fleisch.





## Hauptgerichte

### **Sous vide gegarte Schweinebäckchen vom Iberico //**

gebratener Rosenkohl // Kartoffelspalten //  
Orangen-Wasabimayonnaise // Dunkelbiersauce //

€ 21,80

### **Gebratene Fasanenbrust im Speckmantel //** Rahmkraut //

Buchweizenschupfnudeln

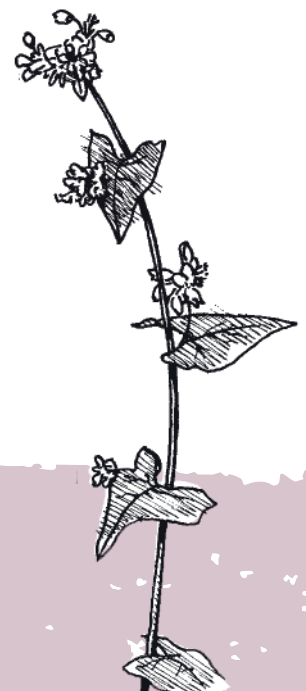
€ 22,40

### **Rinderfilet** von der deutschen Färsse // Bacon Jam //

Schwarzwurzelpüree // Kräutergratin

€ 24,70

Buchweizen ist eine regionale Ackerfrucht, die auf den Flächen des VNP angebaut wird. Da wir auch auf Pestizide verzichten, können bei uns bedrohte Ackerwildkräuter wie der Lämmeralat wachsen.



## *Fisch*

**Forelle Müllerin** // eingelegte Zitronen // krosse Petersilie // Drillinge  
€ 15,60

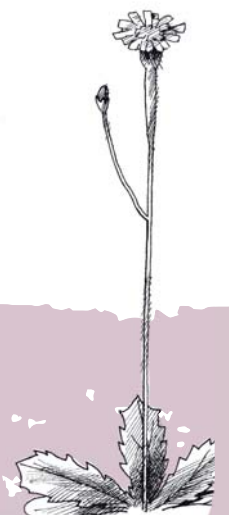
**Gebratenes Seeteufelmedaillon** // grobe gebratene Guacamole //  
mediterranes Püree  
€ 22,70

## *Vegetarisches*

**Großer Wintersalat** von Portulak // Feldsalat und Radicchio //  
frittierte Rote Bete // glasierte Trauben  
€ 8,60

**Buchweizencannelloni** // Morbier-, Spinat- Rotweibirnenfüllung //  
Safranvelouté  
€ 14,20

**Rotkohlravioli** // Orangenschaum // Lauch // wilder Brokkoli  
€ 14,80



# Dessert

## **„Zwetschgen Tower“**

Amerikanischer Keksboden // Mascarpone- Zimtcreme //  
Zwetschgen // Birnensauce // Schokosegel

€ 8,10

**Quittentarte** // Nougatmousse // eingelegte Beeren

€ 8,50

**Gegrillte, marinierte Ananas unter der Schokokuppel** //

Vanillequarkcreme // Minzgel // heiße Karamelsauce

€ 9,70

