

## 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

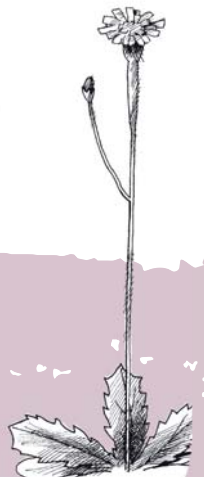
**Hausgebeizter Lachs mit eingelegtem Sellerie**  
und kleinem Rösti an Senf-Honig-Dillsauce 8,90 €

**Kleiner Sommersalat mit Süßkartoffelchips,**  
geröstetem Sesam und Ananas-Chili-Vinaigrette 4,90 €

## Suppen

**Kaltes Zitronengras-Mangosüppchen**  
mit geeisten Ricotta-Minztalern 6,30 €

**Kaninchenconsommé**  
mit Kräuterröllchen und Gemüse 6,10 €



## Fisch

Gebratenes **Steinbeißerfilet** mit Tomatenhaube  
an Lotusblütenpurée und Kräuter-Risottoplätzchen 19,80 €

Gebratener **Bachsaibling** an Zitronen-Buttersauce  
mit marinierten Gurkenstreifen und Dillkartoffeln 21,70 €

## Vegetarisches

**Großer Sommersalat** mit Süßkartoffelchips,  
geröstetem Sesam und Ananas -Chili- Vinaigrette 9,20 €

Mit getrockneten Tomaten **gefüllte Cappelletti**  
mit Ricotta, Cashewkernen und sautiertem grünen Spargel  
in Orangenbutter 15,60 €

**Buchweizen-Kräuterpappardelle**  
mit Morcheln, Kirschtomaten und Frühlingslauchgemüse  
in Tomatenöl 16,20 €

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 Lämmersalat wachsen.



# Aus der eigenen Herde

## Heidschnuckenbratwürstchen

mit Kartoffel-Specksalat, Preiselbeersenf und Kräuterrührei 14,40 €

## Heidschnuckenbraten

an Spitzkohl und getrüffelten Herzoginkartoffeln  
mit Whiskey-Preiselbeerjus 16,30 €

## Heidschnuckenragout

mit geschmortem Porrée und Röstispalten 17,60 €

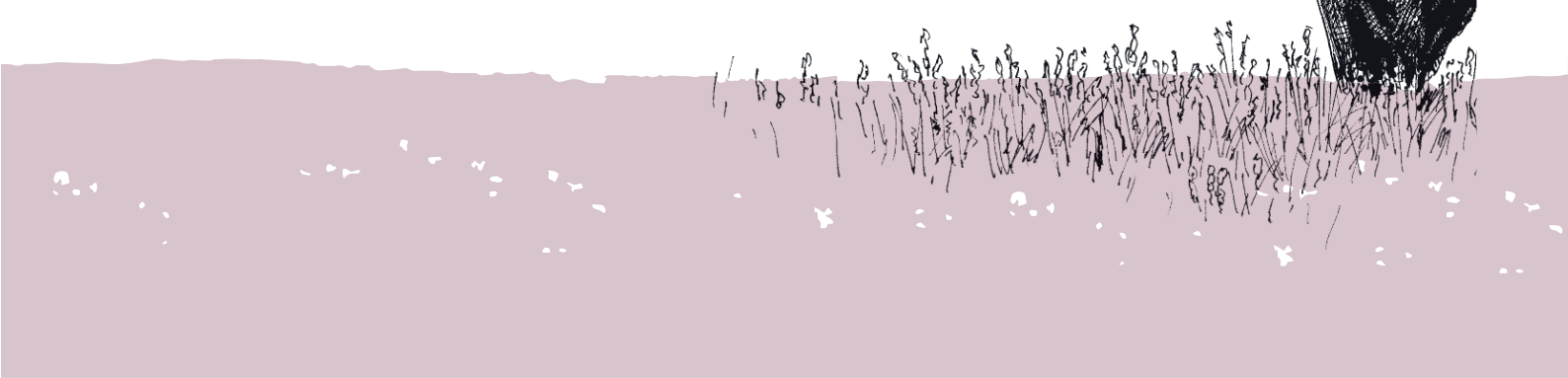
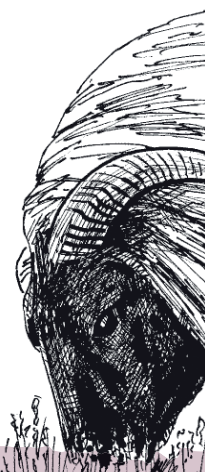
## Rosa gebratener Heidschnuckenrücken

unter der Kakaobohnensplitterkruste mit Kidneybohnenpurée  
und Kräutermacaire 22,80 €



HEIDLÄNDER

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

Gebratenes <b>Schwarzfederhuhn</b> an Portweinjus mit ZucchiniGemüse und Vanille-Basmatireis	17,50 €
Sous vide gegartes <b>Schweinefilet</b> an gebratenen Pilzen und Tomatengnocchi mit Limettenrahm	18,40 €
Rosa gebratenes <b>Rumpsteak</b> mit Pfefferbutter an Pakchoi und Bratkartoffeln	20,50 €

## Dessert

<b>Crème Brulée</b> mit Szechuanpfeffer und weißer Schokolade	7,60 €
<b>Zitrus-Vanille-Minzcreme</b> auf karamellisierten Erdnüssen und saisonalen Früchten	8,20 €
<b>Waldbeerparfait</b> mit Schoko-Chilisauce auf Pistazienbiscuit	8,70 €

