

*Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für
Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen
Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus
dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude
für Sinne und Gaumen!*

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 6,80 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblütensirup 6,80 €

*“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren
aufgefüllt mit Sekt 6,80 €*

Granatapfel Spritz 6,80 €

Kürbis – Apfel – Kokos - Creme ^{10,9} 6,50 €

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Erbsencreme & Shrimps

Kürbiscreme / Tomatensuppe ^{,9,10,14.} 7,50 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico

gebackener Rucola ^{9,10,6,1} 10,50 €

Garnelen / Knoblauchöl

Hausbrot ^{1,14,12.} 11,50 €

Gebackener Fetakäse

frittierter Grünkohl / Preiselbeer – Feigen- Sauce ^{6,9,10,1} 9,90 €

Geschmorte Gänseleber

Trauben – Madeira - Sauce / Reibekuchen ^{1,9,10,6} 13,50 €

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Anti Pasti / Gratiniertes Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip ^{1,9,12,14,10,6} à Pers. 13,50 €

Unsere Weinempfehlung:

2021er Lugana
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Garda Glas 0,2l 7,90 €

2021 Ganz(s) oder gar nicht!
Rotwein fruchtig, Kirscharomen weich, ausgewogen
meine Empfehlung zum Gänsebraten Glas 0,2l 7,50 €

2018 Jechtinger Eichert
Spätburgunder Rotwein BIO Weingut Helde Sasbach
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 7,90 €
Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute
geschmorte Zwiebeln / Gemüse
Kräuterbutter / Pommes – frites / Salatteller^{9,10,6,.} 22,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddar-Käse
Salat / Pommes-frites ^{1,9,10,6} 16,80 €

Hirschburger
karamellisiertem Rotkohl / Preiselbeeren / Roten Zwiebeln / Tomaten
Brie / Pommes – frites ^{1,9,10,6} 16,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein
Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller ^{1,9,10,6} 18,50 €

Schnitzel „Cordon Bleu“
gefüllt mit Käse & Schinken,
Röstkartoffeln / Marktgemüse ^{1,9,10,6} 17,80 €

Entenbrust rosa gebraten
Gratinkartoffeln & Marktgemüse ^{1,9,10,6} 24,90 €

Gefüllter Gänsebraten / Äpfel & Rosinen
Kartoffelklöße / Apfelrotkohl^{1,9,10,6} 32,50 €

Ab 4 Personen tranchieren unsere Köche Ihnen ganze Gänse am Tisch!!

Dämmerwalder Wildplatte ab 2 Pers.
Das Beste vom Hirsch, Wildschwein & Gänsebraten
Winterliche Gemüse / Barolosauce
Kroketten / Klöße ,9,10,5,6,1,7, a Pers. 33,30 €

Hirschkalbsbraten
Apfelrotkohl / Kroketten 1,9,10,6 24,50 €

Hirschmedaillons
Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken
Schupfnudeln / Salat 1,6,9,10, 30,50 €

Hirschrücken rosé
Steinpilze / Kirschtomaten / Bandnudeln / Parmesan 31,90 €

Kalbschnitzel
Röstkartoffeln / Salatteller ,9,1,10,6 21,50 €

Geschmorte Kalbsbäcken
Rote Beete - Kartoffel - Stampf / Salatteller 1,9,10,6 22,80 €

Gefüllte Kalbsrouladen / Steinpilzrahm / Rucolapesto
Bandnudeln / Marktgemüse 1,9,10, 23,50 €

Angusrumpsteak / Pfefferrahm
Pommes – frites / Salatteller 1,9,10,6 29,50 €

Rinderfilet / Steinpilzrahm
Gratin - Kartoffeln / Salatteller 1,9,10,6 32,90 €

Flammkuchen Rucola / Schinken / Waldpilze
Tomaten / Mozzarella / Paprika 1,9,10, 14,80 €

Auberginenschnitzel/ gratiniertem Ziegenkäse
Spaghettini / Tomatenjus / Salatteller 1,9,10,6 15,80 €

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln, Tomaten & gehobeltem Bergkäse
Rosmarinkartoffeln & Sauerrahm 1,2,9,10,12 15,80 €

Bandnudeln / Steinpilze in Rahm
Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4 17,30 €

Salatbowle „Olga“
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Salm / Shrimps ,2,3,5,8,6,10, 17,90 €

Gebratenes Seelachsfilet / geschmorter Pak Choi
Rote – Bete Meerrettichsauce / Kartoffelstampf^{1,8,10,6} 22,90 €

Lachsfilet im Sesammantel
Karamellisiertem Chicorée / Currysauce
Rosmarinkartoffeln ^{1,8,10,6} 24,50 €

Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln/ Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller ^{1,8,10,6} 24,50 €

Zanderfilet gebraten / Zitronenbutter
Kirschtomaten / Broccoli / Steinpilze / Bandnudeln ^{1,8,9,12} 25,80 €

Desserts

Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten ^{5,6,9,10,12} 10,30 €

Walnusseis / Brombeeren/ Whiskeyschaum ^{5,9,10} 7,90 €

Pumpernickeleis / Himbeeren / Rübenkrautsauce^{9,10,1} 7,90€

Kalter Hund / Schokoladenmousse
Rote Grütze ^{9,10,1,5} 6,90 €

Geeistes Nugatmousse / Himbeeren^{10,5} 6,90 €

Herrencreme ^{,10,5} 4,80 €

Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlée ^{5,10} 7,80 €

Unser Menü

*Feldsalat / gebeitzter Lachs / Kartoffeldressing
Parmesanbrot*

o0o

Kürbis – Kokos - Suppe

o0o

*Seelachsfilet / geschmorter Pak Choi
Kartoffelstampf*

oder

Gefüllter Gänsebraten / Apfelrotkohl / Kartoffelkloß

o0o

*Walnußeis / Beerenfrüchte
Whiskyschaum*

à Pers. 45,50 €

Wir wünschen einen guten Appetit!

Unsere neuen Liköre sollte Sie probieren!

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

1 = *Glutenhaltiges Getreide (Weizen)*

Cereals containing gluten and products

2 = *Krebstiere*

Crustaceans

3 = *Sellerie*

Celeriac

4 = *Sesamsamen*

Sesame seed

5 = *Eier*

Egg

6 = *Senf*

Mustard

7 = *Weichtiere*

Molluscs

8 = *Fisch*

Fish

9 = *Schwefeloxide und -sulfit*

Sulphur dioxide and sulphite

10 = *Laktose / Milch*

Lactose / milk

11 = *Erdnüsse*

Peanuts

12 = *Lupine*

Lupine

13 = *Sojabohnen*

Soybeans

14 = *Schalenfrüchte*

Edible nuts