

## UNSERE KÜCHENZEITEN:

Mittwoch bis Freitag  
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Samstag  
von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und  
von 18:00 Uhr bis 21:30 Uhr

Sonntag  
kein Mittagstisch  
A la carte von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

---

Hin und wieder findet in unserem Hause eine geschlossene Veranstaltung statt.  
Diese Information entnehmen Sie bitte unserer Internetseite unter [„Aktuelles“](#)

---

Die Zubereitung der Speisen liegt in den Händen  
des Inhabers und Küchenmeisters Holger Oestmann.  
Er legt sehr viel Wert auf ordentliches Handwerk und frische Zubereitung.  
Dabei nutzt er vor allem Produkte von hiesigen und regionalen Produzenten  
und verzichtet ganz bewusst auf den „Zauber aus der Tüte“.  
So verwirklicht er, mit viel Leidenschaft und Herzblut  
seine Philosophie einer regionalen, nachhaltigen, fairen und natürlichen Küche.

---

**ES GIBT KEINE EHRLICHERE LIEBE  
ALS DIE LIEBE ZUM ESSEN.**

(George Bernhard Shaw)

\* vegetarisch | \*\* vegan | \*\*\* konventionell

Vom Feld frisch auf den Tisch – Erleben und Genießen.

DE-Öko-006

## SPEISEKARTE

Liebe Gäste

Genießen und Erleben Sie vergessene Genüsse neu,  
denn wir leben die regionale Küche!

### Vorspeisen

**Blattsalate mit Kräutern und Blüten der Jahreszeit\***

karamellisierten Ziegenquark dazu Rhabarber Chutney,  
Sonnenblumen – Orangenöl

€ 10,90

**Spalten von frischer Birne im Pankomantel gebraten\*\***

dazu Blattsalate & Wildkräuter der Jahreszeit, Vinaigrette

€ 9,90

**Tatar von der Avocado\*\***

mit Tomaten, roten Zwiebeln, weißen Bohnen, Blattsalaten, Olivenöl

€ 10,50

### Suppe

**Rahmsuppe von frischen Pastinaken \*\***

mit Pestobrot, Vanilleschaum und Basilikum

€ 7,50 €

## Hauptgerichte

### Geröstete Karotten mit Rosmarin, Ahornsirup und Meersalz\*\*

dazu servieren wir Blumenkohl – Risotto  
und hausgemachtes Pesto von Hanf & Möhren

€ 16,00

### Auberginenroulade gefüllt mit Datteln, CousCous, Möhren\*\*

auf Blattspinat mit geschmolzenen Tomaten und roten Zwiebeln  
dazu Getreide - Bratlinge

€ 19,80

### Cremiges Risotto\*\*

mit Kräuterseitlingen im Pankomantel gebacken  
dazu servieren wir rote Zwiebeln, Tomaten und geröstete Kürbiskerne

€ 18,80

( auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht )

### Gebratenes Gemüse der Jahreszeit\*\*

mit Bandnudeln, Tomaten, Knoblauch,  
Chili, Blattspinat und Schaum vom grünem Pfeffer

€ 16,90

( auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht )

### Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern und Sirup\*

an einem Püree von der Möhre  
dazu Grünkern - Taler Tagesgemüse und Kräuterschaum

€ 15,00 / 19,00

### Lammkeule aus dem Hachetal

auf grüne Bohnen, Pilze und Kartoffel – Gratin

€ 26,00

### Gebratene Garnelen

mit frischen Kräutern, Knoblauch, Chili, Blattspinat  
Tomate und roten Zwiebeln auf Bandnudeln

€ 28,00

### Geschmorte Rinderbacke vom Bauckhof

angerichtet auf geschmortem Gemüse mit Kartoffeln, Meerrettich - Sahne

€ 25,00

### Rinder - Hüftsteak von der Färs ( 200gr )

mit frischen Kräutern, gebratenen Pilzen, Gemüse nach Marktlage, Röstkartoffeln

€ 29,90

## BESONDERE EMPFEHLUNG ZUR JAHRESZEIT

### Portion gebratene Pfifferlinge\*\*\*

mit roten Zwiebeln, Frühlingslauch und Staudensellerie  
im Weckglas serviert mit geröstetem Körnerbrot

€ 12,90

### Ragout von Pfifferlingen\*\*\*

mit Frühlingslauch, roten Zwiebeln, Staudensellerie Ofentomate,  
Pinienkernen dazu servieren wir hausgemachten Serviettenkloß (mit Parmesan\*)

€ 21,80

---

Mit Ausnahme von Salz, Wasser und den mit \*\*\*  
gekennzeichneten Produkte ( Wildfang ) sind alle Speisen und Getränke aus kontrolliertem, ökologischem Anbau.

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld  
Außerdem verweisen wir auf die EU-Verordnung Nr. 1169/2011:Allergene können in unseren Speisen enthalten sein.  
Da wir jeden Tag kreativ und frisch kochen und jede Woche wechselnde Speisen haben und unsere Rezepte auch mal  
aus dem Bauchgefühl herauskommen, bitten wir Sie sich an unser geschultes Personal zu wenden, wenn Ihrerseits  
Fragen diesbezüglich auftauchen sollten. Vielen Dank!

\* vegetarisch | \*\* vegan | \*\*\* konventionell

Vom Feld frisch auf den Tisch — Erleben und Genießen.

DE-Öko-006

