

## UNSERE KÜCHENZEITEN:

**MITTWOCH BIS FREITAG**  
von 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

**SAMSTAG**  
12:00 Uhr – 14:00 Uhr und 18:00 Uhr – 21:30 Uhr

**SONNTAG**  
kein Mittagstisch // à la carte von 18:00 Uhr – 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)

---

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!

Liebe Gäste

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

**„DIE KÜCHE IST EINE WELT, DEREN SONNE DER KOCHHERD IST.“**

Victor – Marie Hugo ( 1802 – 1885 )

### Vorspeise

**Avocado Salat mit Tandoori - Kichererbsen\*\***

dazu Blattsalate & Wildkräuter der Jahreszeit, Vinaigrette

€ 9,90

**Karamalisierte Nocken vom Ziegenkäse\***

auf einen Salat von bunten Tomaten, roten Zwiebeln, geröstete Brotwürfel,  
Paprika – Relish, geröstete Hanfsamen

€ 10,90

### Suppe

**Karotten – Ingwer - Suppe\*\***

mit Karotten & feinen Erbsen, Röstbrot mit Pesto

€ 6,80

**Bärlauchcreme\*\***

mit Gewürz – Schaum und Blätterteigstange

€ 6,80

## Hauptgerichte

**Auberginen – Bärlauch - Roulade gefüllt mit Datteln, CousCous, Möhren\*\***  
auf Ratatouille dazu Getreide - Bratlinge  
**€ 19,80**

**Pilzragout der Jahreszeit \*\***  
mit Zwiebeln, Staudensellerie und Lauch  
im Reisrand mit Erbsen  
**€ 18,90**

**Risotto mit frischem Bärlauch\*\***  
dazu gebratenes Gemüse und Pilze der Saison,  
geröstete Kürbiskerne  
**€ 18,80**  
( auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht )

**Frische Bandnudeln \*\***  
mit gebratenen grünem Spargel,  
Tomaten, Frühlingslauch und Orangenöl  
**€ 18,00**  
( auf Wunsch servieren wir Ihnen Parmesan zum Gericht )

**Gebackener Ziegenkäse mit Kräutern und Sirup\***  
an einem Püree von der Möhre  
dazu Getreideplätzchen, Tagesgemüse und Kräuterschaum  
**€ 15,00 / 19,00**

---

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!