

Kaltes & Warmes zu Beginn

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Kichererbsenmus, Minzjoghurt & Roter Bete (Houmous & Labaneh) Steinofenweißbrot	9,60
Carpaccio vom Black Angus Rind - alter Parmesan (16 Monate), Champignonscheiben Trüffelöl & Zitronenpfeffer, Steinofenweißbrot	13,30
Salat von der Krake - Habanero scharf - mit Paprika, Feuchel und Nolly Prat zubereitet	8,80
Tafelspitzsalat a la Steiermark mit Kürbiskernöl und Schwarzkernen vom Samenbürg	9,30
Matjestatar & Schmand zu Rote Bete Espuma	8,30

... aus unserer Suppenkasserolle

Klare Tafelspitzbouillon mit Wachtelei & Gemüsefäden	5,80
Fischrahmsuppe - mit Pastis, Feuchel und Gemüse, wie sie die Küstenbewohner in La Rochelle zubereiten, mit Brotchips und Sauce Aioli	7,50
Püreesuppe vom Muskatkürbis zubereitet mit Elstaräpfeln, Schwarzwel & Kernen	6,80
Tomatensuppe Kalabrese mit italienischen Kräutern & Olivenöl zubereitet	4,40

Spezialitäten unserer Küche

Wir verarbeiten Black Angus Beef (Argentinien/BA1). Durch die idealen klimatischen Verhältnisse auf den weiten Weidelandschaften Argentinien, genießen die Rinder ganzjährig optimale Voraussetzungen für ihr Biofutter. Das Dry Aging Verfahren erhält dem Angus Beef seinen einzigartigen und fleischintensiven Geschmack.

Rinderfiletsteak Rohgewicht ca. 200 g
an Portweinschalotten dazu
junger Rosenkohl, kunspriger Speck und Kartoffelgratin 24,80

Rumpsteak Rohgewicht ca. 250 g
auf pfiffiger Pfeffer - Cognacsoße, Gewürdetomate,
Pommes frites und Salat vom Büfett 21,40

Geschmorte Ochsenbacke - altmodisch-
mit Portwein, Burgunder & Sauerrahm,
frische Marktgemüse und Salzkartoffeln 18,80

Lammkarree - Salzwiesen Neuseeland -
unter der Chorizokruste, konzentrierte Thymianjus,
mediterrane Pfannengemüse und Kartoffelgratin 24,80

Rindertafelspitz vom Rhöner Ochsen
mit Rahmwirsing, Meerrettich-Sahnesoße
& Salzkartoffeln 19,50

Gut & Bürgerlich

Medaillons von der Truthahubrust

mit Sc. Hollandaise, Rahmpilzen und duftendem Basmatireis
& Salat vom Büfett

14,60

Schuitzel „Fürsters Tochter“

mit Rahmpilzen, Bratkartoffeln & Salat vom Büfett

13,70

Schweineleudchen mit Knoblauch gespickt & trauchiert,
zweierlei Saucen, Berner Kartoffelrösti, Salat vom Büfett

17,90

Gutshof - Spezial

gebratene Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet,
sowie Truthahumignons, dazu Rahmpilze, Sc. Hollandaise,
frische Saisongemüse & Bratkartoffeln

18,30

Keine Angst vor großen Fischen..

Unsere Frischfisch kommt ausschließlich vom Lieferanten
DEUTSCHE SEE sowie LA MER

Pochiertes Lachsfilet - Ikarimi-

(Ikarimi ist japanisch und bedeutet "Festes Fleisch". Die
besondere Verarbeitung macht den aus Norwegen stammenden
"Ikarimi" Lachs zu einem herausragenden Qualitäts-Fisch.)
auf Koriandersauce, Salzkartoffeln
& Salat vom Büfett

18,60

Seesaibling Müllerin Art - Island Aquakultur

zerlassene Sauerrahmbutter, Salzkartoffeln
& Salat vom Büfett

21,30

Dorschfilet - auf der Haut gebraten - Walnusskernper-

würziges Rote Bete - Kraut, Senfsauce & Salzkartoffeln

20,40

Fleischlos

Wachsweiches Rührei von 3 Bioeieru (Geflügelhof Habel) mit steirischem Kürbiskernöl und Kernen vom Samenkönig aus der Steiermark, frischer Meerrettich und Kartoffelstampf, Salat vom Büfett 14,70

Kartoffelquocchis Pesto - in Butter gebraten - gefüllt mit Basilikum & Pinien, serviert mit mariniertem Rucola, Parmesan und Himbeervinaigrette 15,80

Kalte Traditionen

Hausgemachtes Sauerfleisch - Harzer Rezeptur - mit feinen Blattsalaten garniert, Tomaten - Kräutervinaigrette & Bratkartoffeln 14,40

Mild gesalzene Matjesfilets an einem kleinen Salatbukett, zu einer „Hausfrauensauce“ & Salzkartoffeln 13,80

Für unseren Nachwuchs

Gebratenes Putenschwizel mit Salzkartoffeln und etwas Gemüse 5,60

Milibratwürstchen auf Kartoffelschnee 5,60

Hausgemachte Nudeln geschwenkt in Tomatensauce 5,60

Süßigkeiten und Gefrorenes

Beereigrütze (Himbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren, Holunder) wahlweise mit Schlagsahne, Vanilleeis oder Vanillesoße	4,90
Crème Brûlée nach französischer Rezeptur im Ofen pochiert & mit braunem Rohrzucker karamellisiert	5,80
Toblerone Mousse & Mandelkrokant frisches Birnenkompott	6,80
Ofenapfel mit Marzipan, Rosinen & Zimt & Mohn Vanille	5,50
Kugel Vanilleeis & Lebkuchelikör	4,50

Auswahl

von unserem hausgemachten Eis und Sorbet:

Sorbets

Mango
Maracuja - Granatapfel
Cassis

Cremeeis

Tahiti-Vanille
Piemonteser Mandel
Zimt
Ovomaltine

Kugel 2,50