

## UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

GLAS MARTINI BIANCO MIT LIME JUICE UND GARTENGURKE	0,2 L	€ 6,50
GLAS TIEMANN´S APERITIF	0,1 L	€ 5,00
GLAS PROSECCO SOLIGO BRUT	0,1 L	€ 5,50
GLAS FRUCHTCKOCKTAIL (ALKOHOLFREI)	0,2 L	€ 5,00

## MENÜ

### **POKE BOWL "CRISPY PRAWN"**

*SUSHIREIS, WAKAME, ZUCKERSCHOTE, EDAMAME, MAUI ONION-VINAIGRETTE,  
MELONE, PAPAYA, INGWER, GEBACKENE GARNELEN, WASABI-MAYO*

\*\*\*

### **STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE MIT RAUCHAALSTREIFEN**

\*\*\*

### **DICKE RIPPE VOM LANDSCHWEIN IN HONIG UND KRÄUTERN NIEDERTEMPERATUR GEGART MIT LAUWARMER ROTER BEETE UND STECKRÜBENSTAMPF**

\*\*\*

### **TARTE VON DER CALLEBAUT-SCHOKOLADE MIT HAUSGEMACHTEM BROMBEER-LAVENDELEIS**

ALS 3 GANG MENÜ € 33,50

ALS 4 GANG MENÜ € 39,50

### UNSERE WEIßWEIN-EMPFEHLUNG:

2017ER WEIßBURGUNDER  
QUALITÄTSWEIN TROCKEN  
WEINGUT KARL MAY  
OSTHOFEN, RHEINHESSEN

FLASCHE 0,75L € 25,50

### UNSERE ROTWEIN-EMPFEHLUNG:

2013ER VET ROOI OLIFANT  
MARKUS SCHNEIDER &  
DANIEL STEYLTER  
SÜDAFRIKA

FLASCHE 0,75L € 35,00

## VORSPEISEN

**SALAT VON ROTER BEETE UND SÜßKARTOFFEL  
MIT ZIEGENKÄSE UND KÜRBISKERNKROKANT** € 9,50  
(VEGETARISCH)

**POKE BOWL "CRISPY PRAWN"**  
*SUSHIREIS, WAKAME, ZUCKERSCHOTE, EDAMAME, MAUI ONION-VINAIGRETTE,  
MELONE, PAPAYA, INGWER, GEBACKENE GARNELEN, WASABI-MAYO* € 12,50

**CARPACCIO VOM BLACK ANGUS  
MIT TRÜFFELVINAIGRETTE UND GEHOBELTEM PARMESAN** € 14,50

**NORDDEUTSCHE ANTI PASTI**  
*ROSE VOM HAUSGEBEIZTEN LACHS, MATJESTATAR MIT ÄPFELN,  
FELDSALAT MIT WURSTEBROT-CROUTONS, MINI STRAMMER MAX,  
TOMATEN-BROT-SALAT* € 15,50

**HAUSGEMACHTE SPAGHETTINI  
MIT HEIMISCHEN TRÜFFELN AUS DEM WIEHENGEBIRGE** € 17,50  
(VEGETARISCH)

## SUPPEN

**KLARE SUPPE VON DER STECKRÜBE  
MIT GERÄUCHERTER SCHWEINEBACKE** € 7,00

**STEMSHORNER KARTOFFELSUPPE  
MIT RAUCHAALSTREIFEN** € 7,00

**CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS  
MIT STEIRISCHEM KERNÖL** € 7,00  
(VEGETARISCH)

**JEDEN SONNTAGABEND VERWÖHNEN WIR SIE  
AUCH MIT UNSEREM WECHSELNDEN 10-GANG AMUSE GUEULE MENÜ  
(NUR TISCHWEISE – ANNAHME BIS 20.00 UHR)  
FÜR € 45,50 P.P.**

## HAUPTGÄNGE

<b>DICKE RIPPE VOM LANDSCHWEIN IN HONIG UND KRÄUTERN NIEDERTEMPERATUR GEGART MIT LAUWARMER ROTER BEETE UND STECKRÜBENSTAMPF</b>	<b>€ 18,50</b>
<b>SCHEIBEN VON DER KALBSLEBER IN SALBEI-BUTTER GEBRATEN, KARTOFFELPÜREE UND KLEINER SALAT</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>RÜCKEN VOM REH AUS HEIMISCHER JAGD MIT GESCHMORTEM KÜRBIS, HERBSTPILZEN UND KARTOFFELKRAPFEN</b>	<b>€ 30,50</b>
<b>FILET VOM BLACK ANGUS RIND UNTER DER GORGONZOLAKRUSTE, WILDER BROKKOLI UND ZUCCHINI-KARTOFFEL-WAFFEL</b>	<b>€ 31,50</b>
<b>VARIATION VON EDELFISCHEN IM OFFENEN RAVIOLI MIT PIMENTO-SAUCE</b>	<b>€ 27,50</b>
<b>HAUSGEMACHTE GNOCCHI MIT FRISCHEN PILZEN UND BURRATA (VEGETARISCH)</b>	<b>€ 18,50</b>

## DESSERT

<b>ZWEIERLEI BACKENSHOLZER DEICKÄSE (12 &amp; 24 MONATE GEREIFT) MIT FEIGENSENF UND NUSSBROT</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>TARTE VON DER CALLEBAUT-SCHOKOLADE MIT HAUSGEMACHTEM BROMBEER-LAVENDELEIS</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>CREME-BRULÉE MIT EINGELEGTEN PFLAUMEN UND BOURBON-VANILLEEIS</b>	<b>€ 8,50</b>
<b>PROBIERDESSERT CHEESECAKE MIT SALZKARAMELL</b>	<b>€ 4,50</b>