

Das Regionale Menu

Grünkernsuppe mit Butterklößchen

*Geschmorte Mörschenhardter Rebschlegel
mit Rahmwirsing und Bubespitzle*

*Grießschnitten mit Apfelkompott,
Vanille-Äpfel und Quittensorbet*

46,00 €

*Unser Buchener Landwirt Peter Beuchert
hat ein Rind großgezogen.*

Eine Kreuzung aus Fleckvieh und Wagyu.

*Dieses Rind wurde bei unserer Metzgerei Morschhäuser
zerlegt und wir empfehlen:*

*Frische Leber mit Schalotten und Äpfeln,
Kartoffelpüree und Blattspinat*
24,00€

Nierle in Balsamicosauce mit Steinchampignons und Dinkelspätzle
24,00€

Geschmortes Herz mit Kräuter-Ricotta-Knödel
26,00€

*.....weitere leckere Stücke warten auf die Verarbeitung, aber sie müssen
noch wenige Wochen reifen.*

Sie starten am besten mit

Der Vollwertsalat mit selbstgezogenen Sprossen und Keimlingen 10,50 €

Grünkernküchle an kleinem Feldsalat mit Trüffel-Majonnaise 10,50€

Ziegenkäsetramezzini an Apfel-Stauden-Selleriesalat 12,50€

*Warm mariniertes Thunfisch mit Rukolasalat,
glacierten Kirschtomate und gerösteten Pinienkernen 16,50€*

*Terrine von der Barbarie-Ente an schwarzen Nüssen mit Sauce Cumberland
und kleinem Feldsalat 18,50€*

Kartoffel-Maronenschaumsuppe mit Speckhippe 9,50 €

*Kürbis-Ingwerschaumsuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl
9,50€*

Vegetarische Gerichte

Rotkrautrisotto mit gelber Bete und Rotkrautsalat 18,50€

Grünkernküchle auf Wurzelgemüse mit Petersiliensauce 18,50€

*Kichererbsen-Kartoffel-Schupfnudeln auf Gemüsebolognese mit Mangold
18,50€*

Unsere Hauptgerichte

Bunter Blattsalat mit gebratenen Edelfischen und Kräutercreme 22,50€

*Zanderfilet auf Mangold mit Kartoffelstampf und Sauerkrautsauce
26,00€*

*Thunfischsteak auf lauwarmem Gemüsesalat
mit Glasnudel Wan Tan und Wasabi-Majonnaise
29,00€*

*Tournedo Rossini (kl. Filetsteak mit gebratener Gänsestopfleber)
auf geblättert Rosenkohl und getrüffeltem Polentawürfel
39,00€*

*Medaillons von der Oberneudorfer Masthuhnbrust in Pommerysensaft mit
Steinchampignons und Pappardelle 26,00€*

Desserts-
...der ganz besondere
Abschluß

Hausgemachter Prinz Carl Eisgugelbupf
mit Himbeermark und Cointreau

10,50€

Eine Kugel Guanaja Noisette Schokoladeneis mit
Sahne und karamelisiertem Nußknusper

3,50€

mit Michaela Stich's Eier(likör)tröpfchen

6,50€

Tabiti Vanilleeis mit Marsallasabayon

10,50€