

# Heimat & Leidenschaft

---

Mehr denn je ist es heute gut zu wissen was man isst & trinkt!  
In unserem Hause legen wir daher besonderen Wert auf höchste Produkt-Qualität, saisonale Erzeugnisse & Kontakt zu den Produzenten. Ehrliche Produkte von ausgewählten Lieferanten und befreundeten Erzeugern machen unsere Küche zu dem was sie ist!

**Zusatzstoffe & Allergene können beim Servicepersonal erfragt werden!**

## Vorspeisen

---

### **Carpaccio vom „Jacks Creek Black Angus“ aus unserem Reifeschrank** 16

Gewürzbeize | Japanische Mayonnaise | Pfifferlinge

Das Fleisch wird von uns in gewürzbeize eingelegt und anschließend 2 Wochen im Reifeschrank luftgetrocknet!

### **„Matjesbrot Hausfrau“ vom Neuen Matjes 2019** 16

Schwarzbrot von Wickenburg | gepickelte Zwiebeln | Granny Smith | Sauerrahm

Echte Holländische Matjes „hollandse nieuwe“ von höchster Qualität, handfiletiert, mild gesalzen & dezent gereift!

### **Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel** 10

Grafschaffer Rübenessigjus | Zwiebelkruste | Linsen-Gemüse

Das Juvenilferkel vom Hof Lindenbaum lebt stressfrei uns so wie man es sich auf einem Bilderbuch-Bauernhof vorstellt. Ausschließlich mit Muttermilch ernährt, darf es sich echtes Milchferkel nennen.

### **Rosa Kalbstafelspitz „Vitello Tonato“** 12

Limette | Kräuter | Olivenöl | Kapern

Rosa gegarter Tafelspitz vom Peters Farm Milchkalb.

### **Gebratene Wildgarnelen** 16

Ligurisches Gemüse | Aijoli | Röstbrot

Wilde Argentinische Rotgarnelen mit mediterranem Gemüse-Cassoulet!

### **Crémiger Burrata <sup>o</sup>vegetarisch** 12

Wassermelone | Geeister Sud aus Gartengurke | Kräuteröl- & Blüten | Zitrone

Burrata gehört wie der Mozzarella zu den italienischen Frischkäsen des Filata-Typs und wird auch damit hergestellt. Doch dann kommt der Clou: Burrata bekommt nun eine Füllung aus von Hand zerrissenen Mozzarellafäden und Rahm. Dann wird er wie ein Säckchen verknötet und offenbart beim anschneiden seine cremige Füllung.

### **2012 Jahrgangssardinen** 15

Röstbrot | Limette | Rouille

Brettonische Jahrgangssardinen!!! Eine absolute Delikatesse! Serviert mit Tomatensalsa, frischer Limette und Röstbrot.

### **„Unsere Carbonara“** 16

Pfifferlinge | Landei | geräucherter Mangalitzaspeck

Unsere saisonale Interpretation der klassischen Carbonara.

Mit geräuchertem Mangalitzaspeck von Marten Jansen & Sprockhöveler Landei von Burggräfe.

## Suppen

---

### **Kalte Gazpacho <sup>o</sup>vegetarisch** 8

Jordan Olivenöl | Gurke | Paprika

„Gazpacho andaluz“ – der Klassiker der spanischen Küche.

### **Hühner-Bouillon vom Französischen Freilandhuhn „Label Rouge“** 9

Bunte Einlage

Von unserem französischen Händler aus dem Elsass. Denn mal ehrlich, in Frankreich gibt es das beste Geflügel!

### **Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen** 9

Leichtes Schaumsüppchen von frischen Pfifferlingen mit seiner Einlage!

### „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien

Die Rinder wachsen in dem angenehm gemäßigten Klima in kombinierter Weide- und Getreideaufzucht frei von jeglicher Chemie oder künstlicher Futterzusätze auf Diese großartigen Haltungsbedingungen sorgen für ein ausgewogenes und gutes Leben der Rinder und damit für hochwertiges, gesundes Fleisch mit der legendär schönen Marmorierung

<b>Rip Eye</b>	300g	39
	500g	63
<b>Rinder-Filet</b>	200g	36
	300g	48

Zu allen Steaks reichen wir Ihnen Pommes frites, Bohnen-Gemüse Pfeffermelange von Ingo Holland & geräuchertes Maldon Meersalz

+ Gebratene Pfifferlinge	5.50	+ Salat	3.50
+ Pfefferrahmsauce	3.50	+ Kräuterbutter	2.50
+ Sauce Bèarnaise	3.50		

---

### Ab 2 Personen

---

### Bürgermeisterstück vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien aus dem Big Green Egg Smoker

Sommersalat

\*\*\*

Tranchiertes Bürgermeisterstück

Bohnen-Gemüse | Kalbsjus | Sauce Bèarnaise | pommes frites

56 für Zwei

---

### Salate

Klein/groß

<b>Sommersalat</b> °vegetarisch	7/10
...mit Büffel-Mozzarella	12/17
...mit sautierten Rinderfiletspitzen & Pfifferlingen	18/23
...mit gebratenen Edelfischen	17/22

---

### Fisch

#### **Gebratenes Mittelstück vom Kabeljaurücken** 24

Senf-Dill-Gurken | Krabbensud | Drillinge

Auf der Haut gebratenes Mittelstück (Loin) vom Kabeljau aus dem Norden. Festes weißes Fleisch & sehr aromatisch.

#### **Gegrilltes Filet von der Dorade** 23

Weißer Tomatenschaum | Grüner Spargel

Wir servieren die Dorade als leichtes Gericht ohne Sättigungsbeilage .

#### **Klassische Bouillabaisse**

Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille

Wie Gott in Frankreich...Klassisch gekochte südfranzösische Bouillabaisse mit viel drin!

...als Vorspeise	17
...als Hauptgang	28

## Fleisch

---

### Königsberger Klopse vom Kalb

Rote Bete Salat | Eingelegte Zitronen-Zesten | Kartoffelpürée  
Hausgemachte Königsberger aus reinem Kalbfleisch mit Kapernvelouté, Zunge & Bries!

19

### Original Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat | Preiselbeeren  
Der Klassiker. Hauchdünn geklopft & in Butterschmalz gebraten.

23

### Sauerbraten von der Kalbsbacke

Spitzkohl | Semmelklöße | Gewürzkirschen | gepickelte Zwiebeln  
Klassisch eingelegt & zart geschmort! Ein wunderbares Stück Fleisch mit leichtem Fettanteil!

24

### Sot l'y laisse vom Kaninchen

Estargon-Senf-Sauce | Sommerbohnen | Pfifferlinge | Kartoffelnocken  
Das „Pfaffenstück“ (zwischen Rücken & Schultergelenk) gilt bei Geflügel & Kaninchen als besonders zart und sehr edel.

22

### Zweierlei vom Lamm

Humus | Sommergemüse | Artischocken  
Nacken-Kotelette & geschmorte Schulter vom Salzwiesenlamm mit kleinen gebratenen Artischocken.

28

## Vegetarisches

---

### Pfifferlinge in Schnittlauchrahm °vegetarisch

Semmelklöße | Kräuter  
...als warmes Zwischengericht/Vorspeise  
...als "upgrade unvegetarisch" mit 60g gebratenem Kalbsbries

19

14

+12

### Mariniertes Gartengemüse °vegetarisch

Humus | Geröstetes Pistazienöl | Brombeere | Timut-Pfeffer  
Verschiedene saisonale Gemüse mit hausgemachtem Humus & wildem nepalesischen Pfeffer!

18

## Desserts

---

### Mousse von der Valrhona Schokolade

Kirschen | Crumble  
70% Valrhona Guanaja Schokolade

8

### Crème-brûlée mit Himbeersorbet

Klassische Crème brûlée mit hausgemachtem Himbeersorbet

8

### Geschlagener Frischkäse & Aprikose

Sorbet | Pinienkerne | Lavendelhonig | Sanddorn  
Aufgeschlagener Frischkäse mit Aprikose in verschiedenen Variationen.

9

### Mascarpone-Eis

Frische Sommerbeeren | Minze  
Hausgemachtes Mascarpone-Eis mit allerlei saisonalen Beeren.

8

### Gurkensorbet mit Gin Tonic – Schaum & eingelegter Zitronenzeste

Der Bar-Klassiker als kleine Dessert-Erfrischung

6

### Cassisorbet mit Champagner aufgegossen

Kir-Royal in der Dessertvariation

10

### Nocke hausgemachtes Crème-Eis oder Sorbet

Mascarpone/Vanille/Schokolade/Nuss      Cassis/Himbeere/Mango/Limette

4

### Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen

Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!

p.P. 10

## Leidenschaft

---

Kleine feine Speisen als Vorspeisen-/Zwischengangportionen  
oder auch als Menu zu genießen.

### **Gemüsesalat aus dem Garten**

Büffelmozzarella | Kräuter

10

### **Ravioli vom bretonischen Hummer**

Weisser Tomatenschaum | Curry | Melone

20

### **Pluma 100% Iberico „Jiminez“ vom Green Egg Holzkohlegrill**

Paprika | Grüne Tomaten | Olive | Artischocke

18

### **Wildfang Steinbutt**

Velouté | Bulbot-Muschelkruste | Ligurisches Gemüse

16

### **Rücken & Haxe vom Reh aus dem Harz**

Pfifferlinge | Petersilienwurzel | Cassis | Kampot-Pfeffer

32

### **„Schwarzwälder Kirsch“**

Sorbet | Schokobisquit | Kirschen

12

Als 4 Gang Menü (inkl. Dessert) frei wählbar € 59

Jeder weitere Gang +10 €

---

## Sommermenu der KAM-Wirte „7 auf einen Streich“

---

### **Crèmiger Burrata**

Wassermelone | Geisster Sud aus Gartengurke | Dillöl- & Pollen | Zitrone

---

### **„Roasted Chicken“ vom französischen „Label Rouge“ Perlhuhn**

Kartoffel-Pfifferlingssalat | Saucenauswahl

---

### **Sommerbeeren mit Mascarpone-Eis & Weißer Schokolade**

p.P. € 25

---

Bitte haben Sie Verständnis, dass größere Umbestellungen  
Preisänderungen und evtl. längere Wartezeiten zur Folge haben können!