

# 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

---

<b>Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel</b>	12
Grafschafter Rübenessigjus   Zwiebelkruste   Kartoffelsalat	
<b>„Unser Senfei“</b>	14
Sprockhöveler Landei   Senfschaum   Kalbszunge & Backe   Kartoffel-Endivien-Stampf	
<b>Rindertartar von Chef Berghoffs Charolais aus Herne</b>	16
„Klassisch angemacht“	
...mit 15g Prunier-Kaviar „on top“ +16	
<b>Feines Ragout von Perlhuhn &amp; Kalbsbries</b>	18
Gebackenes Landei   Perigord Trüffel	
<b>Saisonaler Pflücksalat</b>	7/10
Kernölvinaigrette	
...mit Backendl´ „Label Rouge“	14/19
...mit Pulpo & Garnele	16/21
...mit Burratini & luftgetrocknetem Wagyu-Beef	17/22

## Suppen

---

<b>Consommé vom französischen Perlhuhn aus dem „Landes“</b>	9
Perlhuhnkrokette   Wurzelgemüse	
<b>Leichte Kartoffelsuppe <sup>o</sup>vegetarisch</b>	7
...mit Trüffel & gebackenem Kalbsbries	18
...mit Nordseekrabben	12

## Aus unserem Reifeschrank

### „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, Schmorwurzeln  
Pfeffermelange von Ingo Holland & geräuchertes Maldon Meersalz

+ Gebratene Pilze	5.50	+ Salat	3.50
+ Pfefferrahmsauce	3.50	+ Café de Paris Butter	2.50

## Ab 2 Personen

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

Winterliche Blattsalate in Kernölvinaigrette

\*\*\*

Tranchiertes Bürgermeisterstück  
Schmorwurzeln | Kalbsjus | Pfefferrahmsauce | „pommes frites“

58 für Zwei

## Fleisch

<b>Königsberger Klopse vom Kalb</b>	19
Rote Bete Salat   Eingelegte Zitronen-Zesten   Kartoffelpüree	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	23
Kartoffel-Endivien-Salat   Preiselbeeren	
<b>Sauerbraten von der Kalbsbacke</b>	25
Rosenkohl   Hausgemachte Spätzle	
<b>Rosa Rücken &amp; geschmorte Haxe vom Leineberger Reh</b>	32
Spitzkohl   Eingelegte Birne   Pumpernickelsoufflé	
<b>Rinderfiletspitzen in Estragon-Senf-Rahm</b>	26
Spinat   Dauphine-Kartoffeln	
<b>Stielkotelette vom Thüringer Landschwein</b> (auf Wunsch paniert)	24
Rahmkohlrabi   Bratkartoffeln   Thüringer Premium Senf	

## Vegetarisches

---

### **Hausgemachte Kräuterfalafel** °vegan

Humus | Grünes Gemüse | Vadouvan | Granatapfel

19

### **Rote Bete – Maultaschen** °vegetarisch

Backensholzer Kleine Ziege | Haselnuss | Geschmorter Lauch

21

## Dessert

---

### **Valrhona Guanaja 72% Schokoladenmousse**

Meersalzcrumble | Spätburgunder-Kirschen

8

### **Kokos-Ingwer-Eis**

Zitrusfrüchtesalat | Honigkresse

8

### **Vanille-Crème-brûlée**

Blutorangensorbet | Orangen-Salzkaramell

8

### **Apfelstrudel im Filoteig**

Honig-Mandel-Parfait | Vanille-Sauce

9

### **Im Ofen karamellierte Flugmango**

Mango-Lassie | Verveine-Eis

12

### **Hausgemachtes Sorbet**

Blutorange ...mit Blutorangenlikör von Kießling +4

Mango

Limette ...mit Gin<sup>3</sup> von Ziegler +5

Cassis ...mit Jean Pernet Blanc de blancs Champagner +7

3

### **Hausgemachtes Crème-Eis**

Vanille

Schokolade ...mit Orangen-Eierlikör von Ehringhausen aus Werne +4

Haselnuss ...mit Calvados +4

Weißer Kaffee ...mit Winzerkaffee-Likör vom Kießlings +3

3

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

p.P. 15

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

## Unsere Leidenschaft in der Fastenzeit



### Vorspeisen

#### **Crèmiger Burrata**

Borschtsch-Gemüse | Prunier-Kaviar | Schwarzwurzel

18

#### **Blue Fin O-Toro (Thunfischbauch)**

Hausgemachte Ponzu-Sauce | Eingelegter Ingwer

16

#### **Echte Grönlandschrimps roh serviert**

Salatherzen | Cocktailsauce | Avocado | Gurke

14

#### **Irische Felsenaustern**

Zitrone | Pumpernickel

3 Stück 11

6 Stück 19

#### **2017er Jahrgangssardinen**

Röstbrot | Limette

16

#### **Bouillabaisse**

Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille

...als Vorspeise 17

...als Hauptgang 28

### Hauptgang

#### **Steinbuttkeule an der Gräte gebraten**

Kalbsjus | Blumenkohlvariation

34

#### **Rochenflügel „Grenobler Art“**

Limetten-Kapernbutter | sautierte kleine Artischocken | Drillinge mit Mangalitza-Speck

25

#### **Filet vom großen Lofotenskrei „Finkenwerder Art“**

Nordseekrabben | Mangalitzaspeck | Kartoffel-Endivien-Stampf

28

#### **Ludwigstaler Pannfisch**

Senfsauce | Schmorgurken | Bratkartoffeln

25