

# 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>Rosa gegarter Kalbstafelspitz von „Peters Farm“</b>	16
Gebratene Pfifferlinge   Frankfurter Grüne Sauce   Gebackenes Eigelb	
<b>Bretonische Jahrgangs-Sardinen 2018</b>	16
Limette   Röstbrot   Tomatensalsa	
<b>Bunter Tomatensalat</b> °vegetarisch	10
Weißer Tomatenschaum   Tomatenessig   Pinienkernöl	
...mit <b>Secreto Iberico vom Holzkohlegrill</b>	19
...mit <b>crémigem Burrata</b> °vegetarisch	14
...mit <b>gegrilltem Pulpo</b>	16

## Warme Vorspeisen // Zwischengerichte

<b>Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel</b>	14
Grafschafter Rübenessigjus   Zwiebel-Senfkruste   Kartoffelsalat	
<b>„Unsere Carbonara“ mit Pfifferlingen</b>	16
Onsen-Ei   Speck von Marten Janssen´s Mangalitzaschweinen	

## Suppen

<b>Rahmsüppchen von frischen Pfifferlingen</b>	10
Marinierte Pfifferlinge   Geräucherter Speckschaum	
<b>Klassische Bouillabaisse</b>	
Edelfische & Meeresfrüchte   Sauce Rouille	
...als Vorspeise	18
...als Hauptgang	28

## Vegetarisches

<b>Hausgemachte Kräuterfalafel</b> °vegan möglich (ohne Joghurt)	19
Grünes Gemüse   Humus   Granatapfel   Gewürzjoghurt	

## „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>Roastbeef</b>	300g	39
	500g	63
<b>Rinder-Filet</b>	200g	38
	300g	49

zu allen Steaks reichen wir Ihnen  
Sauce Bèarnaise, sommerliches Bohnengemüse & „pommes frites“

### ab 2 Personen

#### **Kopfsalat in Sahnedressing**

\*\*\*

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

Sauce Béarnaise | Sommerliches Bohnengemüse | „pommes frites“

72 für 2 Personen

### Fleisch

<b>Gebratene Medaillons vom Reh aus dem Harz</b>	27
Pfifferlinge   Eingelegte Kirschen   Rahmkohlrabi   Kampott-Pfeffer   Hausgemachte Spätzle	
<b>Original Wiener Schnitzel</b>	24
Pommes frites   Gurkensalat   Preiselbeeren	
<b>Geschmorte Rinderroulade</b>	22
Perlzwiebeljus   Kartoffelpüree   Gebratene Pfifferlinge	
<b>Backhendl´ vom Stubenküken</b>	21
Garten-Kartoffelsalat   Zitrus-Mayonnaise	

### Fisch

<b>Sanft gegarter Island-Kabeljau mit Nordseekrabben</b>	27
Krabbensud   Gurke   Pariser Kartoffeln   Dill	
<b>Neuer Holländischer Königsmatjes 2021</b>	
Hausfrauensauce   Grüner Apfel   Röstzwiebel   Kopfsalat	
<b>...als Vorspeise</b>	14
<b>...als Hauptgang mit gebratenen Drillingen</b>	19

## Desserts

<b>Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade</b>	9
<b>Crème brûlée</b> Mandelsand   Passionsfruchtsorbet	9
<b>„Kirsche &amp; Holunder“</b> Holunderblüten-Eis   Kirsch-Panna-Cotta   eingelegte Kirschen	13
<b>Kugel Hausgemachtes Crème-Eis</b> Kokos-Ingwer Vanille Schokolade ...mit einem Schuss Eierlikör	3.50    6.50
<b>Nocke hausgemachtes Sorbet</b> Limette Passionsfrucht Erdbeere ...mit Emil-Sekt aufgegossen	3.50    7.50
<b>Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen</b> Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!	p.P. 15

## Menü Leidenschaft

### **Sautiertes Kalbsbries**

Blumenkohl | Mandarine | Mandel

16

### **Hummer-Ravioli**

Weisser Tomatenschaum | Melone | Lardo | Bunte Tomaten

16

### **Seezunge „Müllerin“**

Petersilie | Bergamotte | Pfifferlinge

18

### **Variation vom Husumer Salzwiesen-Lamm mit Artischocken**

Weißer Tomatenschaum | Salatherzen mit Salsa Verde | Salzzitrone | Olive & Weiße Bohnen

36

### **Steinobst aus der Pfalz & Dulce-Karamell-Schokolade**

Zitronen-Thymian-Eis | Bretonischer Mürbsteig | Baiser

13

4 Gänge 67 (mit Dessert)

5 Gänge 82

Die Gerichte können auch einzeln à la carte bestellt werden

## Sommer-Menü der KAM-Wirte

Vorspeisenvariation serviert in der Stellage



### **„Unser Vitello tonnato“ vom Kalbstafelspitz**

Gebackene Kapern | Schnittlauchöl | Limone

### **Bunter Tomatensalat**

Olivenerde | Jordan-Olivenöl | weißer Tomatenschaum

### **Marinierte Salatherzen**

Gremolata | Zitrone | Wildgarnele



### **Zweierlei vom Landschwein im Kräuter-Heu**

Sommerliches Bohnengemüse | Drillinge



### **„Diergardts Spaghetti-Eis“**

Weißer Schokolade | Himbeere | alter Balsamico

35 pro Person