

# 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

Variation „fruits de mer“ Feines aus Fluss und Meer	26
Hausgebeizter Färöer-Lachs Honig-Senf-Sauce   Reibeküchlein	15
Herbstlicher Salat mit Kürbiskernvinaigrette °vegan Gepickelter Kürbis   Granatapfel   Birne	10
...mit geflammtem Ziegenkäse °vegetarisch	14
...mit Backendl´ vom Stubenküken mit Zitrusmayonnaise	16

## Warme Vorspeisen // Zwischengerichte

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel Grafschafter Rübenessigjus   Zwiebel-Senfkruste   Kartoffelsalat	14
Sprockhöveler Landei von Burggräfe Rauchforelle   Nussbutter   Brioche   Spinat	13
Kalbskopf-Salat mit gebackenem Bries Endivien-Kartoffelsalat   Ei-Kapern-Vinaigrette   Schnittlauch	18

## Suppen

Kürbis-Ingwer-Suppe °vegan Kernöl   gepickelter Kürbis ...mit Hummerravioli	9 14
Klassische Bouillabaisse Edelfische & Meeresfrüchte   Sauce Rouille ...als Vorspeise ...als Hauptgang	18 28

## Vegetarisches

Ravioli vom geschmorten Kürbis Tardivo   gepickelter Kürbis   alter Balsamico di Modena   Haselnuss   Deichkäse	22
--	----



## „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.

Entrecôte	300g	39
	500g	63
Rinder-Filet	200g	38
	300g	49

zu allen Steaks reichen wir Ihnen  
Sauce Bèarnaise | Blattspinat | Zwiebeln aus dem Ofen | „pommes frites“

### ab 2 Personen

Herbstlicher Salat mit Kürbiskernvinaigrette

\*\*\*

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

Sauce Bèarnaise | Blattspinat | Zwiebeln aus dem Ofen | „pommes frites“

72 für 2 Personen

## Fleisch

Gebratene Brust vom Perlhuhn aus der Dombes 26  
Ragout von der Keule | Linse | Kürbis | Rosenkohlblätter | Spätzle

Original Wiener Schnitzel 24  
Endivien-Kartoffelsalat | Preiselbeeren

Geschmorte Rinderroulade 25  
Pfifferlinge | Mangalitza-Speck | Kartoffel-Endivien-Stampf

Sauerbraten vom Reh aus dem Harz 29  
Spitzkohl | gestovte Äpfel | Mandel | Pumpnickel-Soufflée

## Fisch

Gebratenes Filet vom Holländischen Zander 29  
gebundene Muschelbouillon | grünes Herbstgemüse | Fregola Sarda

Rücken vom Schellfisch 25  
Kartoffel-Endivien-Stampf | Mangalitzaspeck | Senfsauce


„Moules et frites“  
Zitrusmayonnaise | pommes frites | Wurzelgemüse  
... als Vorspeise 12  
... als Hauptgang 19

## Desserts

Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade	9
Crème brûlée Mandelsand   Passionsfruchtsorbet	9
Tartelette von Beeren aus der Lüneburger Heide Topfen   Himbeersorbet   Schokolade   Schafgarbe	13
„Herbst“ Kürbis   Sanddorn   Kumquats	13
Kugel Hausgemachtes Crème-Eis	3.50
Kokos-Ingwer ...mit Emil-Sekt aufgegossen	7.50
Joghurt-Aprikose Vanille Schokolade ...mit einem Schuss Eierlikör	6.50
Nocke hausgemachtes Sorbet	3.50
Limette Passionsfrucht Himbeere ...mit Emil-Sekt aufgegossen	7.50
Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!	p.P. 15

---

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



## Menü Leidenschaft

### Carpaccio von der Allgäuer Färse

Sellerie vom Holzkohlegrill | Roscoff-Zwiebel | Rindermark | Sardine

18

### Getauchte Jakobsmuschel

Topinambur | Haselnuss | Lardo | Birne | Senf

26

### Seeteufelbäckchen mit gebundener Muschelbouillon

Artischocken | Salzzitrone | Blattspinat

18

### Hirschrücken aus dem Harz

Kampot-Pfefferjus | marinierte Kohlrabi | Aprikose | Pistazie

34

### Tartelette von Waldbeeren aus der Lüneburger Heide

Topfen | Himbeersorbet | Schokolade | Schafgarbe

13

4 Gänge 67 (mit Dessert)

5 Gänge 82

Die Gerichte können auch einzeln à la carte bestellt werden

## Heimat-Menu

### Sprockhöveler Landei von Burggräfe

Rauchforelle | Nussbutter | Brioche | Spinat



### Sauerbraten vom Reh aus dem Harz

Spitzkohl | Gestovte Äpfel | Mandel | Pumpernickel-Soufflée



### „Herbst“

Kürbis | Sanddorn | Zwergorange

38 pro Person