

# 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

Crèmiger Burrata °vegetarisch

Rote Bete Salat | Birne | Karamellisierte Nüsse | 10 Jahre alter Balsamico di Modena 13

Variation „fruits de Mer“

Hummer | Krabbe | Jakobsmuschel | Lachs | Sardine | Oscietra-Kaviar 28

Winterliche Blattsalate mit Kernölvinaigrette °vegan

Gepickelter Kürbis | Granatapfel | Birne 9

Tartar vom Jacks Creek Black Angus Rinderfilet

„Klassisch angemacht“ | Röstbrot 21

Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel

Grafschafter Rübenessigjus | Zwiebel-Senfkruste | Kartoffelsalat 14

Hausgemachte Reh-Ravioli in Nussbutter gebraten

Treviso | gepufter Mozzarella | eingemachte Quitte | Bucheckern 18

## Suppen

Kartoffelsuppe °vegetarisch

Geräuchertes Olivenöl | Croûtons 8

... mit Nordseekrabben 13

... mit schwarzem Périgord-Trüffel 17

Tafelspitzbouillon

Rindertafelspitz | Gemüse | Spätzle 10

## Vegetarisches

Käsespätzle mit Périgord-Trüffel Winterlicher Salat	26
Hausgemachte Kräuterfalafel °vegan möglich (ohne Joghurt) Grünes Gemüse   Humus   Granatapfel   Gewürzjoghurt	19

## Fleisch

200g Rinderfilet „Jacks Creek Black Angus“ vom Holzkohlegrill Pfefferkruste   Jus   Schmorwurzeln   Kartoffelgratin	39
Original Wiener Schnitzel Kartoffel-Endiviensalat   Preiselbeeren	24
Gesottener Tafelspitz „Klassisch“ Tafelspitzbrühe   Schnittlauchmayonnaise   Crèmespinat   Apfelmeerrettich   Bratkartoffeln	28
Rehrücken in Mole-Gewürz gebraten Humus   Rosenkohlblätter   Granatapfel	36
„Coq au vin vom Perlhuhn“ Périgord-Trüffel   Roscoff-Zwiebel   Steinchampignons   Mangalitzaspeck   La Ratte Kartoffeln	28
„Jausenbrat!“ vom Ruhrtaler Freilandschwein Grünkohl   Thüringer Senf   Westfälische Potthucke	21

### ab 2 Personen

Winterliche Blattsalate mit Kürbiskernvinaigrette

\*\*\*

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

Sauce Bèarnaise | Schmorwurzeln | pommes frites

72 für 2 Personen

## Fisch

Souffliertes Filet vom Lofoten-Skrei 29  
In Orangenbutter geschmorter Chicorée | Safranrisotto

„Moules et frites“ 21  
Miesmuscheln | Saucenauswahl | Pommes frites

Klassische Bouillabaisse  
Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille  
...als Vorspeise 18  
...als Hauptgang 31

## Heimat-Menu

„Krabben-Ei“  
Meerrettich | Nordseekrabben | Crèmespinat | Brioche | Landei



Königsberger Klopse  
Kapernvelouté | Eingelegte Zitrone | Rote Bete | Kartoffelpüree



Zwetschgenrumble  
Mandelsand | Haselnuss-Eis



## Desserts

<b>Limonensorbet mit „unserem Baklava“</b> Topfen   Pistazie   Honig	10
<b>Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade</b>	9
<b>Crème brûlée</b> Mandelsand   Cassis-Sorbet	9
<b>Kokos-Ingwer-Eis</b> Exotischer Zitrus-Salat	10
<b>Zwetschgencrumble</b> Mandelsand   Haselnuss-Eis	12
<b>Kugel Hausgemachtes Crème-Eis</b>	3.50
Kokos-Ingwer ...mit Emil-Sekt aufgegossen	7.50
Haselnuss Vanille Schokolade ...mit einem Schuss Eierlikör	6.50
<b>Nocke hausgemachtes Sorbet</b>	3.50
Limette Passionsfrucht Cassis ...mit Emil-Sekt aufgegossen	7.50
<b>Unsere „Süßen Sünden“ als Tischbuffet ab 2 Personen</b>	p.P. 15
Genießen Sie eine Auswahl unserer Desserts in kleinen Portionen locker am Tisch serviert!	

---

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

