

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

Eifeler Rauchlachs von Sion Honig-Senfsauce Reibeküchlein Salatbouquet	18
Scheiben vom Rosa Kalbstafelspitz Frankfurter Grüne Sauce Pfifferlinge Gebackenes Eigelb	16
Bunter Salat von Herdecker Babkus-Tomaten °vegetarisch (vegan möglich ohne Schaum) Weißer Tomatenschaum Tomatenessig Pinienkernöl ...mit gegrillten Calamaretti	10 18
Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel Malz-Essigjus Zwiebel-Senfkruste Belugalinsen Selleriecrème	14
Crèmiger Burrata mit handgepulten Büsumer Krabben Gebratener Portulak gepickelter Muskatkürbis Kernölvinaigrette ...vegetarisch möglich (ohne Krabben)	16 12

SUPPEN

Spätsommerliche Essenz von Herdecker Babkus-Tomaten °vegan Griechischer Bergtee Passionsfrucht	10
„Pot au feu“ von Pfifferlingen, weißer Bohne & Kalbshaxen-Ravioli 12 ... mit gebackenem Kalbsbries	19

VEGETARISCHES

Tortellini von Roter Bete & Ziegenfrischkäse 21
Geröstete Pistazie | Alter Balsamico | Borretsch

FISCH

Filet vom Shellfisch aus Island 32
Leichte Estragonsauce | Hausgemachte Senfgurken | Kartoffelpüree

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

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

FLEISCH

200g Rinderfilet „Jacks Creek Black Angus“ vom Holzkohlegrill 42
Café de Paris Kruste | Kalbsjus | Schmorwurzel | Selleriecrème

Original Wiener Schnitzel 28
Kartoffel-Endiviensalat | Preiselbeeren

„Coq au vin“ vom Stubenküken 26
Petersilienwurzel | Mangalitzaspeck | mit Comté gratinierte Spätzle

Knusprige Schulter vom Juvenilferkel 31
Gebratene Pfifferlinge | Meerrettich | Brunnenkresse | Kartoffelpüree

Ab 2 Personen

Bunter Vorspeisensalat



Tranchiertes Bürgermeisterstück
vom „Jacks Creek“ Black Angus aus Australien
aus dem Big Green Egg Smoker
Sauce Bèarnaise | Gemüse vom Markt | Pommes frites

72 für 2 Personen

HEIMAT-MENU

„Unser Senfei“

Kartoffelmousseline | Rote Bete | Sprockhöveler Landei



Sauerbraten vom Reh aus dem Harz

Spitzkohl | Mirabellen | Pumpernickel-Soufflée



„Birne Helene“

Schokoladencremeux | Gute Luise pochiert & als Sorbet | Vanilleschaum

42



DESSERT

Buttermilch-Pannacotta Ananas Chili Basilikum	12
Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade	10
Zwetschgen -Tartelette Dulce-Schokolade Honig-Eis Rosmarin	13
Geeister Gin Tonic Himbeere Szechuan-Pfeffer Bergamotte	8
„Birne Helene“ Schokoladencremeux Gute Luise pochiert & als Sorbet Vanille Piemonteser Haselnuss	13
Marillencrumble Karamell-Eis Meersalz	12
Kugel Hausgemachtes Crème-Eis Karamell Mascarpone Vanille Schokolade ...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör	4 7
Nocke hausgemachtes Sorbet Aprikose Birne Ananas-Basilikum Cassis ...mit Sekt aufgegossen	4 8.50
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

