

# 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>Eifeler Rauchlachs von Stefan Sion</b> Honig-Senf-Sauce   Reibeküchlein   Salatbouquet	18
<b>Herbstlicher Feldsalat „15 Zutaten“</b> °vegan Kürbiskernvinaigrette   Kerne   Nüsse   Herbstfrüchte	10
<b>Scheiben vom rosa Kalbstafelspitz</b> Rote Bete-Salat   Büffelmozzarella   Meerrettich	12
<b>Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel</b> Grafschafter Rübenessigjus   Zwiebel-Senfkruste   Selleriecrème   Beluga-Linsen	14
<b>Tartelette von Ziegenkäse &amp; Feige</b> °vegetarisch 15 Jahre gereifter Aceto Balsamico di Modena   Piemonteser Haselnuss   Kräutersalat	16

## Suppen

<b>Kürbis-Ingwer-Suppe</b> °vegan Kernöl   gepickelter Kürbis   geröstete Kerne	9
<b>Pho von der Gans</b> Gänse Dim-Sum   Limette   Buchenpilze   Koriander   Mais	12

## Vegetarisches

### Hausgemachte Kürbis Tortellini

15 Jahre alter Aceto Balsamico | Treviso | Cru de Cacao | gepickelter Kürbis | Deichkäse

...als Vorspeise

14

...als Hauptgang

23

## Fleisch

### 200g Rinderfilet „Jacks Creek Black Angus“ vom Holzkohlegrill

44

Café de Paris Kruste | Kalbsjus | Schmorwurzeln | Selleriecrème

### Original Wiener Schnitzel

28

Kartoffel-Endiviensalat | Preiselbeeren

### „Coq au vin“ vom Stubenküken

26

Petersilienwurzel | Mangalitzaspeck | mit Comté gratinierte Spätzle

### Sauerbraten vom Reh aus dem Harz

31

Geröstete Bucheckern | Spitzkohl | Quitte | Pumpernickel-Soufflée

## Jacks Creek Black Angus Bürgermeisterstück für 2 Personen

### Kleiner herbstlicher Salat



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

Sauce Bèarnaise | Gemüse vom Markt | Pommes frites

78 für 2 Personen

## FISCH

### Geflämmter Rückenloin vom Island-Kabeljau „à la bordelaise“

34

Verjus | Salzzitrone | Cima di Rape (Stängelkohl) | Kartoffelpüree

### Klassische Bouillabaisse

Edelfische & Meeresfrüchte | Sauce Rouille

...als Vorspeise

18

...als Hauptgang

31

## Von der Pommerschen Freilandgans

**Traditioneller Gänsebraten aus dem Rohr** 39  
Rotkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Maronen | Preiselbeeren | Bratapfel-Chutney

**Gänsebrust** 45  
Rotkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Maronen | Preiselbeeren | Bratapfel-Chutney

Auf Vorbestellung am Tisch tranchiert

**Ganze Gans für 4 Personen**  
Rotkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Maronen | Preiselbeeren | Bratapfel-Chutney  
154

Inkl. 1 Flasche Merlot vom Chateau Tiré Pe in Bordeaux

*Dieser einzigartige Ort liegt auf Lehm-Kalkstein-Hängen der Region Gironde sur Dropt, die hauptsächlich nach Süden ausgerichtet sind. Seit 2008 ist hier das Weingut Tire Pe im ökologischen Landbau tätig.  
„Die Authentizität dieses einzigartigen und privilegierten Terroirs zu respektieren gehört zu den Werten, die unsere Arbeit und die Jahrgänge unserer Weine prägen“ sagt David Barrault über sein Kleinod.*

172

## HEIMAT-MENU

**„Feldsalat 15 Zutaten“**  
Kürbiskern-Vinaigrette | Kerne, Nüsse & Herbstfrüchte



**Gänsekeule**  
Rosenkohl | Hausgemachte Kartoffelklöße | Bratapfelchutney



**Zimteis mit Zwetschgen**  
Mandelsand | Sahne

44

## Dessert

<b>„Herbst“</b>	13
Mandarine   Kumquat   bretonischer Mürbteig   Cashewkerne   Kerbel	
<b>Mousse von der Valrhona Guanaja-Schokolade</b>	10
Spätburgunder-Kirschen   Meersalzcrumble	
<b>Geeister Gin Tonic</b>	8
Cranberry   Rosa Pfeffer   Geflämmter Rosmarin	
<b>„Schwarzwälder Kirsch“</b>	13
Schoko-Bisquit   Wildkirschlikör von Ziegler   Kirschsorbet   Weißes Kaffee-Eis	
<b>Zimteis mit Zwetschgenröster</b>	10
Mandelsand   Sahne	
<b>Kugel Hausgemachtes Crème-Eis</b>	4
Haselnuss Joghurt-Kerbel Vanille Schokolade ...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör	7
<b>Nocke hausgemachtes Sorbet</b>	4
Mandarine Kirsche Cassis ...mit Sekt aufgeossen	8.50
<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 können!