

# 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

- Rauchlachs von Familie Sion aus der Eifel** 18  
Joghurt | Dill | Gurke | Radieschen | Senfsaat | Brotchips
- Grüner Frühlingsalat mit Estragon-Honig-Vinaigrette** 16  
Wildkräuter | Rhabarber | Crémiger Burrata °vegetarisch möglich ohne Burrata
- Gebratene Blutwurst vom Juvenilferkel aus dem Münsterland** 14  
Malzessigsauce | Zwiebel-Senfkruste | Linsengemüse
- Tartar vom Peters Farm** 18  
Frankfurter Grüne Sauce | Gebackenes Eigelb | Blumenkohl

## Suppen

- Pot-au-feu-Bouillon von Berghoffs Herner Charolais** 12  
Glasiertes Rindfleisch | Frühjahrgemüse
- Crèmesüppchen von Frühlingskräuter & Spargel** °vegetarisch 10  
Spargel einlage | Kaffeeöl

## Vegetarisches

- Maultasche mit Ziegenkäse & Artischocken** 26  
Schaum von der Artischocke | Wilder Broccoli | Salzzitrone | Olive
- Rote Bete Humus** °vegan 22  
Gegrillter Grüner Spargel | Bärlauch | Geröstete Mandeln | Zatar

## Frischer Spargel vom Hof Schulte Scherlebeck

<b>Bund Scherlebecker Spargel</b> (ca. 250g) °vegetarisch	22
Sauce Hollandaise   Ackerkartoffeln	
...mit kleinem Original Wiener Schnitzel	34
...mit zweierlei Schinken	29
...mit gebratenem Filet vom Bachsaibling	35

## Fleisch

<b>Original Wiener Schnitzel</b>	28
Preiselbeeren & Zitrone   Garten-Kartoffelsalat	
<b>Saftig gegartes Schäufele vom Eichenhof-Schwein „badische Art“</b>	26
Gegrillter Romanosalat   Schnittlauchsauce   Meerrettich   Frische Erbsen	
<b>Backendl´ vom Stubenküken</b>	27
Morchelrahmsauce   Spargelgemüse   Bärlauchgraupen	
<b>Carré, Schulter &amp; Merguez vom Husumer Lamm</b>	37
Ziegenjoghurt   Sauerampfer   Frühlingsgemüse   Pariser Gnocchi	

### **Ab 2 Personen**

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

Geräucherte Paprikajus | Schwarze Knoblauchbutter | Kopfsalat | Pommes frites

78

## Fisch

<b>Filet vom weißen Heilbutt</b>	32
Geschäumte Muschelbouillon   Calamaretti   Salzzitrone   Artischocken   Weiße Bohnen	
<b>Gebratene Edelfische „Leipziger Art“</b>	
Edelfische & Meeresfrüchte   Krustentierschaum   Leipziger Allerlei   Kartoffelpürée	
...als Vorspeise	18
...als Hauptgang	32

## Heimat-Menu

### **„Spargel mit Rauchaal & Mangalitzaspeck“**



### **Geschmorte Schweinebäckchen**

Zweierlei Sellerie | Frühlingskräuter



### **Topfenschaum**

Pistazie | Rhabarber | Joghurt-Sauerampfer-Eis



## Desserts

### **Mousse von der Valrhona Schokolade**

Erdbeeren | Pfeffer-Zabaglione

12

### **Geeister Gin Tonic**

Gurke | Balsamico

8

### **Eierlikörparfait**

Schokoladencremeux | Waldbeeren | Eierlikörschaum

13

### **„Frühling“**

Limette | Shiso-Kresse | Baiser | Holunderblüten-Eis

14

### **Topfenschaum**

Erdbeer-Rhabarber-Ragout | geröstete Pistazien | Joghurt-Sauerampfer-Eis

13

### **Nocke hausgemachtes Crème-Eis**

Holunderblüte

Vanille

Schokolade

...mit einem Schuss hausgemachtem Orangen-Eierlikör

4

7

### **Nocke hausgemachtes Sorbet**

Erdbeere

Rhabarber

Zitrone

...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!

