

SEIT 1828

## VORSPEISEN + ZWISCHENGÄNGE

<b>RAVIOLI VON DER BAUERNGANS</b> GEGRILLTER APFEL/ROTKOHLCREME/SPITZKOHL	15,90 €
<b>ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTES FILET VON DER ROTBARBE</b> KICHERERBSENSALAT/BEURRE BLANC/KRÄUTERÖL	16,90 €
<b>LAUWARM MARINIERTE SCHWEINSHAXE + GEBACKENE GARNELE</b> LINSENVINAIGRETTE/KRÄUTERÖL/GETROCKNETE TOMATEN/BEURRE BLANC	15,90 €
<b>GEBRATENE ARGENTINISCHE GARNELE „WILDFANG“</b> TOMATEN/CROUTONS/OLIVENTAPENADE	3,90 €/ST
<b>TATAR VOM RINDERFILET + STUNDENEI + WINTERTRÜFFELSCHAUM</b> (BEGRENZTE ANZAHL AM ABEND)	19,90 €

<b>FELDSALAT MIT EINEM LAUWARMEN KARTOFFELDRESSING MARINIERT</b> SPECK/CROUTONS/RADIESCHEN	8,90 €
---	--------

## SUPPEN

<b>KRAFTBRÜHE VON DER GANS</b> GEFLÜGEL-ZWETSCHGENNOCKEN/GEMÜSERAUTEN/SCHNITTLAUCH	8,50 €
<b>CREMESUPPE VOM FASSKRAUT</b> GARNELENTARTAR/SPECK/CROUTONS	MIT GARNELE 12,20 € OHNE GARNELE 9,20 €
<b>CREMESUPPE VOM HOKKAIDO-KÜRBIS</b> STEIRISCHES KERNÖL/GERÖSTETE KÜRBISKERNE	9,20 €

## HAUPTGÄNGE „ALTBEKANNTES“

<b>MEDAILLONS VOM GLANDORFER SCHWEIN UNTER DER SENFKRUSTE</b> GEBRATENE KAROTTEN/KRÄUTERSEITLINGE/SARDISCHE PASTA	25,90 € MENÜPORTION 19,90 €
<b>DÖRENBERG KRÜSTCHEN</b> SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN/PILZRAHMSAUCE LYONER BRATKARTOFFELN/GEMISCHTE BLATTSALATE	21,90 €
<b>WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN</b> LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT/FELDSALAT	27,90 €
<b>BRUST &amp; KEULE VON DER BAUERNGANS AN EINER PORTWEINJUS</b> APFELROTKOHL/BRATAPFEL/KARTOFFELKNÖDEL	34,90 €
<b>„TEUTOBURGER ROSTBRATEN“</b> RUMPSTEAK VOM HUSUMER RIND AUF HOLZKOHLE GEGRILLT ROTWEINSCHALOTTEN/RÖSTZWIEBELKRUSTE/SPECK-BRATKARTOFFELN/CAESARS SALAD	36,90 €



SEIT 1828

**RAGOUT VOM TEUTOBURGER HIRSCHKALB**  
EINGELEGT ZWETSCHGEN/RAHMWIRSING/HAUSEMACHTE SPÄTZLE 24,90 €

### BEEF BAR / STEAKS VOM MONOLITH HOLZKOHLEGRILL

**RINDERFILET VOM „HUSUMER RIND“ 200G** 44,90 €

**GEGRILLTE HOCHRIPPE VOM IBERISCHEN SCHWEIN 200G** 29,90 €

ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR IHNEN KRÄUTERBUTTER UND PFEFFERRAHMSAUCE  
LYONER BRATKARTOFFELN/CAESARS SALAD  
ALLE GEWICHTSANGABEN BEZIEHEN SICH IMMER AUF DAS ROHGEWICHT!

### HAUPTGÄNGE „MODERN TOUCH“

**ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN**  
ZWEIERLEI PETERSILIENWURZELN/GEBACKENER SELLERIE 38,90 €  
JOHANNISBEER-CHUTNEY/KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF MENÜPORTION 27,90 €

**GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM HUSUMER RIND**  
GEBRATENER BLUMENKOHL/KRÄUTERSEITLINGE/SCHALOTTENMARMELADE  
KAROTTEN-KARTOFFELSTAMPF 28,90 €

**GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT „WILDFANG“**  
KARTOFFEL-ERDRÜCHTERAGOUT/GEBACKENE ARTISCHOCKEN 34,90 €  
SCHWEINSHAXEN-VINAIGRETTE/WINTERTRÜFFELSCHAUM MENÜPORTION 24,50 €

**GEBACKENE STECKRÜBEN VEGETARISCH**  
SELLERIECREME/SPITZKOHL/ROTE BETE/KRÄUTERSEITLINGE/GNOCCHI 21,90 €  
MENÜPORTION 15,90 €

### DESSERT

**DESSERT DES TAGES** PREIS AUF ANFRAGE

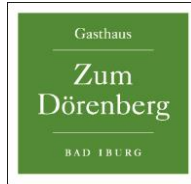
**DÖRENBERGS EISPLATTE**  
ROTWEINZWETSCHGEN/CRUMBELD BROWNIE  
SYLTER SCHOKOLADEN-/HASELNUSS-/WALNUSS EIS 9,90 €

**GEBRANNT KATALANISCHE CREME**  
BRATAPFELRAGOUT/MANDELEIS 10,90 €

**HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL**  
ROTWEIN-ZWETSCHGEN/HAUSGEMACHTES VANILLEEIS 10,90 €

### SPEZIALITÄTEN VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

MADAGASKAR VANILLE/BELGISCHE SCHOKOLADE/BRETONISCHE WALNUSS  
BLAUBEER-SCHMAND/PIEMONTESE HASELNUSS/LANDJOGHURT  
CASSIS/LANDERDBEERE JE KUGEL 2,50 €



SEIT 1828

## UNSERE KLEINE „MENÜREISE“

WÄHLEN SIE ZWEI GÄNGE NACH WUNSCH + DESSERT

### VORSPEISEN

**RAVIOLI VON DER BAUERNGANS**  
GEGRILLTER APFEL/ROTKOHLCREME/SPITZKOHL

**ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTES FILET VON DER ROTBARBE**  
KICHERERBSENSALAT/BEURRE BLANC/KRÄUTERÖL

**LAUWARM MARINIERTE SCHWEINSHAXE + GEBACKENE GARNELE**  
LINSENVINAIGRETTE/KRÄUTERÖL/GETROCKNETE TOMATEN/BEURRE BLANC

**TATAR VOM RINDERFILET + STUNDENEI + WINTERTRÜFFELSCHAUM**  
(BEGRENZTE ANZAHL AM ABEND)

**DUETT VON WINTERLICHEN CREMESUPPEN FASSKRAUT & KÜRBIS**  
FELDSALAT/KARTOFFELDRESSING/SPECK/CROUTONS

### HAUPTGÄNGE ALS MENÜPORTION

**ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN**  
ZWEIERLEI PETERSILIENWURZELN/GEBACKENER SELLERIE  
JOHANNISBEER-CHUTNEY/KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF

**GESCHMORTES BÄCKCHEN VOM HUSUMER RIND**  
GEBRATENER BLUMENKOHL/KRÄUTERSEITLINGE/SCHALOTTENMARMELADE  
KAROTTEN-KARTOFFELSTAMPF

**GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT „WILDFANG“**  
KARTOFFEL-ERDFRÜCHTERAGOUT/GEBACKENE ARTISCHOCKEN  
SCHWEINSHAXEN-VINAIGRETTE/WINTERTRÜFFELSCHAUM

**GEBACKENE STECKRÜBE VEGETARISCH**  
SELLERIECREME/SPITZKOHL/ROTE BETE/KRÄUTERSEITLINGE/GNOCCHI

### DESSERT

**GEBRANNT KATALANISCHE CREME**  
BRATAPFELRAGOUT/MANDELEIS

**HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL**  
ROTWEIN-ZWETSCHGEN/HAUSGEMACHTES VANILLEEIS

**3 GANG MENÜ FÜR 42 € PRO PERSON**  
(OHNE UMBESTELLUNGEN)