

SEIT 1828

VORSPEISEN + ZWISCHENGÄNGE

CARPACCIO VOM RINDERFILET + EINGELEGTE FLASCHENKÜRBIS KORIANDERPESTO/CURRYÖL/SAKURA KRESSE/KÜRBISSORBET	16,90 €
ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTES FILET VON DER ROTBARBE GARNELENTARTAR/EDAMAME-BOHNEN/GEBUTTERTER BOUILLABAISSESUD	16,90 €
LAUWARM MARINIERTE SCHWEINSHAXE + GEBACKENE GARNELE LINSENVINAIGRETTE/KRÄUTERÖL/GETROCKNETE TOMATEN/BEURRE BLANC	15,90 €
GEBRATENE ARGENTINISCHE GARNELE „WILDFANG“ TOMATEN/CROUTONS/OLIVENTAPENADE	3,90 €/ST

SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE „ALTBEKANNTES“

MEDAILLONS VOM GLANDORFER SCHWEIN UNTER DER SENFKRUSTE GEBRATENE KAROTTEN/KRÄUTERSEITLINGE/SARDISCHE PASTA	25,90 € MENÜPORTION 19,90 €
DÖRENBERG KRÜSTCHEN SCHNITZEL VOM SCHWEINERÜCKEN/PILZRAHMSAUCE LYONER BRATKARTOFFELN/GEMISCHTE BLATTSALATE	19,90 €
WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN LAUWARMER KARTOFFEL-GURKENSALAT/FELDSALAT	27,90 €
BRUST & KEULE VON DER BAUERNGANS AN EINER PORTWEINJUS APFELROTKOHL/BRATAPFEL/KARTOFFELKNÖDEL	38,90 €
„TEUTOBURGER ROSTBRATEN“ RUMPSTEAK VOM HUSUMER AUF HOLZKOHLE GEGRILLT ZWEIERLEI ZWIEBELN/SPECK-BRATKARTOFFELN/CAESARS SALAD	34,90 €
IM GANZEN GEBRATENE DORADE „WILDFANG“ OLIVENTAPENADE/STEINPILZ-RISOTTO/BEURRE BLANC/CAESARS SALAD	32,90 € <u>FILETIERT 34,90 €</u>



SEIT 1828

BEEF BAR / STEAKS VOM MONOLITH HOLZKOHLEGRILL

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

SECRETO VOM IBERISCHEN SCHWEIN 200G 29,90 €

ZU ALLEN STEAKS REICHEN WIR IHNEN CHIMICHURRI 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 €

BRUST & KEULE VON DER BAUERNGANS „TERIYAKI STYLE“

PAK-CHOI/ZWERGORANGEN/GERÖSTETE PETERSILIENWURZEL
KARTOFFEL-SESAMSTAMPF 38,90 €

GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT „WILDFANG“

KRUSTENTIERJUS/STEINPILZE/GERÖSTETER BLUMENKOHL/BLUMENKOHLCREME
EDAMAME/KARTOFFELGNOCCHI 34,90 €
MENÜPORTION 24,50 €

HAUSGEMACHTE FALAFEL VEGETARISCH

BLUMENKOHL-KOKOSCREME/GEBRATENER KÜRBIS/GEBACKENE KICHERERBSEN 21,90 €
MENÜPORTION 15,90 €

DESSERT

DESSERT DES TAGES 3,50 €

DÖRENBERGS EISPLATTE

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

GEBRANNT KATALANISCHE CREME

MANGO-ANANASRAGOUT/MARACUJASORBET 10,90 €

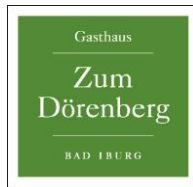
HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL

ZWETSCHGENKOMPOTT/SCHOKOLADEN-ORANGENEIS 10,90 €

SPEZIALITÄTEN VON DER SYLTER EISMANUFAKTUR

MADAGASKAR VANILLE/BELGISCHE SCHOKOLADE/BRETONISCHE WALNUSS
BLAUBEER-SCHMAND/PIEMONTESEER HASELNUSS/LANDJOGHURT
CASSIS/LANDERDBEERE

JE KUGEL 2,50 €



SEIT 1828

UNSERE KLEINE „MENÜREISE“

WÄHLEN SIE ZWEI GÄNGE NACH WUNSCH + DESSERT

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RINDERFILET + EINGELEGTEM FLASCHENKÜRBIS

KORIANDERPESTO/CURRYÖL/SAKURA KRESSE/KÜRBISSORBET

TATAR VOM RINDERFILET + STUNDENEI + WINTERTRÜFFEL

(BEGRENZTE ANZAHL AM ABEND)

ÜBER HOLZKOHLE GEGRILLTES FILET VON DER ROTBARBE

GARNELENTARTAR/EDAMAME-BOHNEN/ARTISCHOCKENSUD

LAUWARM MARINIERTES SCHWEINSHAXE + GEBACKENE GARNELE

LINSENVINAIGRETTE/KRÄUTERÖL/GETROCKNETE TOMATEN/BEURRE BLANC

IN ASCHE GEGARTE ROTE BETE

KRÄUTERSEITLINGE/SELLERIECREME/GEMÜSEJUS

HAUPTGÄNGE ALS MENÜPORTION

ROSA GEBRATENER HIRSCHKALBSRÜCKEN

ZWEIERLEI PETERSILIENWURZELN/GEBACKENER SELLERIE

JOHANNISBEER-CHUTNEY/KARTOFFEL-SELLERIESTAMPF

POCHIERTES FILET VOM HUSUMER RIND „TERIYAKI STYLE“

PAK-CHOI/ZWERGORANGEN/GERÖSTETE PETERSILIENWURZEL

KARTOFFEL-SESAMSTAMPF

GEBRATENES FILET VOM WEIßEN HEILBUTT „WILDFANG“

KRUSTENTIERJUS/STEINPILZE/GERÖSTETER BLUMENKOHL/BLUMENKOHLCREME

EDAMAME/KARTOFFELGNOCCHI

HAUSGEMACHTE FALAFEL VEGETARISCH

BLUMENKOHL-KOKOSCREME/GEBRATENER KÜRBIS/GEBACKENE KICHERERBSEN

KÜRBISKERNÖL

DESSERT

GEBRANNT KATALANISCHE CREME

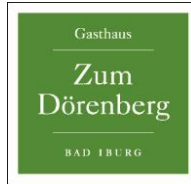
MANGO-ANANASRAGOUT/MARACUJASORBET

HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL

ZWETSCHGENKOMPOTT/SCHOKOLADEN-ORANGENEIS

3 GANG MENÜ FÜR 42 € PRO PERSON

(OHNE UMBESTELLUNGEN)



SEIT 1828

MENÜ VON DER MARTINGANS A´ LA CARTE

KRAFTBRÜHE VON DER GANS

ZWETSCHGENNOCKEN/GEMÜSERAUTEN/SCHNITTLAUCH

...

BRUST & KEULE VON DER BAUERNGANS AN EINER PORTWEINJUS

APFELROTKOHL/BRATAPFEL/KARTOFFELKNÖDEL

...

HAUSGEMACHTE QUARKKNÖDEL

ZWETSCHGENKOMPOTT/SCHOKOLADEN-ORANGENEIS

52,90 € P.P.

GRÜNKOHL A´ LA CARTE

DEFTIGER GRÜNKOHL, GEKOCHT VON FRISCHEM KOHL

METTENDEN/KASSLERNACKEN/GEBRATENE SCHWEINSWÜRSTL´

LYONER BRATKARTOFFELN/SENF

25,90 €

AUF VORBESTELLUNG (5 TAGE-VORBESTELLZEIT)

GÄNSEESSEN „SATT“ AB 10 PERSONEN (VERZEHR IM RESTAURANT)

BROT & BUTTER

...

BRUST & KEULE VON DER BAUERNGANS

BRATAPFEL/MARONEN/APFELROTKOHL/SPECKROSENKOHL

RAHMWIRSING/KARTOFFELKNÖDEL

47,90 € P.P.

GRÜNKOHLESSEN „SATT“ AB 10 PERSONEN (VERZEHR IM RESTAURANT)

DEFTIGER GRÜNKOHL, GEKOCHT VON FRISCHEM KOHL

METTENDEN/KASSLERNACKEN/GEBRATENE SCHWEINSWÜRSTL´

LYONER BRATKARTOFFELN/PETERSILIENKARTOFFELN/SENF

28,90 € P.P.