

Kohlmenü

32,50 Euro

Kohleintopf mit Fleischbällchen

Cabbage stew with meat balls

Geschmorte Hasenkeule

Rotkohl / Preiselbeerbirne / Kartoffelklöße

Roasted leg of hare / cranberry pear / potatoe dumpling

Kirschblüte

Strudel / Marzipan / Rum-Rosineneis

Cherry flower / roll / marzipan / rhum-raisine ice cream

Feinheimisch-Menü

39,50 Euro

Krabben von Familie Karstens

Sandwich / Wachteleier / Feldsalat

Local shrimps / Sandwich / quail eggs / lamb's lettuce

Salzsauer Biopilze

Essenz / Blätterteighaube / Kerbelklöße

Salzsauer mushrooms / essence / puff paste / chervil dumplings

Allerlei vom Geflügelhof Mohr

Kohlrabi / Madeirajus / Gefüllte Kartoffel

Variation from Mohr's poultry farm / Madeira sauce / filled potatoe

Rote Bete Kuchen

Vanilleschmand / Schokoladenspäne / Birnensorbet

Beet root cake / vanillasauce / chocolate splinter / pear sorbet

Empfehlung des Küchenchefs

28,50 Euro

Überraschungsmenü in 3 Gängen

3-course-Surprise menu