

Vorauz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Gebackenes Eigelb, Dijonsenf Creme, gerösteter „Blonder Hans“	18
Pochierter Wolfsbarsch Asia Sud, Udon Nudelsalat, junger Lauch, Chili, Koriander	17
Schafskäse & Grünkohlsalat Linsensalat, Avocado, Pekannuss, Granatapfel	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Weißkohl, Ananas, Joghurt-Chili Dip	16
Rinderkraftbrühe Wurzelgemüse, Tafelspitz, Schnittlauch	14

Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.

Vom Grill

Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“.

Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hof-Kräuterbutter, Pommes Frites, Caesar’s Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce

Zartes Hüftsteak 200g „Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland	26
Filet vom Weiderind 200g „Hereford Weiderind“, Neuseeland	49
Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300g „Finnisches Rind“	45

Winterspezial

Geschmorte Ochsenbäckchen Thymianjus, sautierter Romanesco, Hofkartoffel-Petersilienwurzelpüree, Röstzwiebeln	34
---	----

Hier empfiehlt der Chef

Gebackener Blumenkohl & Romanesco Lauwarmer Paprikahumus, Couscous, Tomaten-Gurkenrelish	25
Rosa gebratene Entenbrust Teriyakijus, Karotte, Spitzkohl, Süßkartoffelpüree, Sesam	34
Gebratenes Filet vom Skrei Nussbittersauce, Linsengemüse, Steckrübenpüree	29
Gebackener Käseknödel Bergkäse, Pilzrahmagout, Wirsingkohl, Cranberry, Feldsalat	25

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	26
Original Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	31
Gebratenes Zanderfilet Meerrettichsauce, winterliches Ofengemüse, Heidekartoffelpüree	29
Caesar's Salad knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan	16
Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:	
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie	+ 12
+ Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie	+ 8
+ karamellisierte Ziegenkäse, Kerne, Ofenkürbis, Petersilie	+ 7

Alle „Hof-Kräuter“ und „Hof-Gemüsesorten“ kommen von unserem Kastanienhof in der Elbtalau.

Dessert

Crème Brûlée Blutorangenkompott, Schokoladenerde	13
Mohn Parfait Winterfruchtsalat, Lavendelhippe	13
Heißer Crumble Altländer Apfel, Vanillecrème, Joghurt-Eis	13
Dessert-Variation verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

Eine mit Allergenen deklarierte Karte erhaltet Ihr auf Nachfrage von unserem Personal.