

## Vorauz

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b> Hollandaisecreme, Spargel-Kräutersalat, gerösteter „Blonder Hans“	18
<b>Gelbschwanzmakrele - Tataki</b> Chili-Tapenade, Erbsen-Avocadotatar, Zuckerschotensalat	21
<b>Vierländer Karotten</b> gebackene Karotte, gerösteter Humus, Chips, Skeyr, Quinoa	16
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	19
<b>Vier gebackene Gambas</b> Kohlrabi-Mangosalat, Sriracha-Mayonnaise	16
<b>Spargelcremesuppe</b> Bärlauchöl, Schnittlauch	14

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

## Vom Grill

<b>Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“.</b> Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hofkräuterbutter, Pommes frites, Caesar's Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce	
<b>Zartes Hüftsteak 200g</b> „Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland	26
<b>Filet vom Weiderind 200g</b> „Hereford Weiderind“, Neuseeland	49
<b>Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300g</b> „Nebraska Angusrind“, USA	45

## Hier empfiehlt der Chef

<b>Geschwenkte Sovrano-Ravioli</b> Basilikumschaum, gegrillte Artischockenherzen, Zuckerschoten, Ofentomaten	25
<b>Brust &amp; Keule vom Freilandgockel,-Hof Gut Drüllt</b> Estragonsauce, grüner & weißes Spargelgemüse, Karotte, Heidekartoffelpüree	35
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b> Bärlauchrisotto, sautierter Spargel, Tomate, Spargelschaum	29
<b>Cremiges Bärlauchrisotto</b> weißer & grüner Spargel, gebackenes Hofei, Parmesan	25

## Unsere Klassiker

<b>Tatar vom Rügenrind Hofmetzgerei NaturGut Stahlbrode</b> Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes frites, Trüffel-Mayonnaise	26
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	29
<b>„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander</b> Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Blattspinat, frische Kräuter	29
<b>Caesar's Salad</b> knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan	16
<b>Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:</b>	
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie	+ 12
+ Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie	+ 8
+ karamellisierter Ziegenkäse, Kerne, Petersilie	+ 7

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

## Dessert

<b>Schokoladencreme Brûlée</b> marinierte Erdbeeren	13
<b>Schokoladenmalheur</b> Mango-Ananassalat, Passionsfruchtsorbet	13
<b>Heißer Crumble</b> Rhabarber, Himbeere, Vanillecrème, Joghurteis	13
<b>Dessert-Variation</b> verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

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