

Vorauz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Senfkaviar, Kräuter-Schmand, gerösteter „Blonder Hans“	19
Gebeizte Eismeerforelle marinierter Rettich, Dill-Vinaigrette, Grüner Apfel	18
Cremiger Burrata Tomaten-Kürbismarmelade, Feldsalat, Crostini	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Weißkohl-Papaya Salat, Piri-Piri-Mayonnaise	18
Kürbis-Currysuppe Gebratene Garnele, Kokosmilch, Schnittlauch	14

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

Hier empfiehlt der Chef

Geschwenkte Kürbisravioli Ziegenkäseschaum, Hof-Mangold, Kirschtomaten, Kräuter	25
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch Parmesanschaum, Risotto, getrocknete Tomaten, sautierter Mangold	29
Gebratene Gemüse-Maultaschen Bunte Bete, Spinat, geröstete Kerne, Feldsalat	25
Küchenfreunde Königberger Klopse Kapernsauce, Heidekartoffelpüree, Rote Bete	27

Herbstspezial

Coq au vin Geschmorte Hähnchenoberkeule, Rotweinsauce, Herbstgemüse, Kürbis-Kartoffelpüree, Buchenpilze	36
---	----

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 26
„Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland

Filet vom Weiderind 200g 49
„Hereford Weiderind“, Neuseeland

Mariniertes Kalbsrückensteak 250g 34

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind 26
Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise

Original Wiener Kalbsschnitzel 32
Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren

Gebrautes Zanderfilet 29
Linsen-Spitzkohlgemüse, Kartoffelsstroh, Dillsauce

Caesar's Salad 16
knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan

Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie + 12
+ Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie + 8
+ karamellierter Ziegenkäse, Kerne, Ofenkürbis, Croûtons + 10

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

Dessert

Crème Brûlée 13
Quittenkompott, Pistazienhippe

Tarte Tatin 13
Vanilleeis, Karamellsauce, Mandeln

Heißer Crumble 13
Zwetschgen, Vanillecreme, Haselnusseis

Dessert-Variation 17
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen

Eine mit Allergenen deklarierte Karte erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Personal.