

Voraus

Tatar vom Lüneburger Heiderind Grüner Spargelsalat, Hollandaiscreme, gerösteter „Blonder Hans“	18
Holsteiner Räucherforelle Gurkensalat, gepickelte Radieschen, Schwarzbrot, Meerrettich	17
Cremige Burrata marinierter Rhabarber, Spitzpaprika, Rucola, Pfeffer Ciabatta	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Frisée, Fenchel, Spargel, Zitronenaioli	16
Spargelcremesuppe Spargelspitzen, Schnittlauchöl	14

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

Hier empfiehlt der Chef

Gefüllte Artischockenravioli Artischocken, Basilikum, getrocknete Kirschtomaten, Burrata, junger Spinat	25
Frikassee Style vom Freilandhuhn Riesling Rahm, Karotten, grüner Spargel, Erbsen, Kräuter-Kartoffelstampf	31
Gebrautes Lachsfilet Basilikumpesto, Frühlingsgemüse, Spinatsalat, Kirschtomaten	29
Bärlauch Risotto Gebackenes Hof Ei, Kirschtomaten, grünen Spargel, Parmesan	25
Hausgemachte Kalbsfrikadelle Spargelragout, Heidekartoffelpüree, getrocknete Kirschtomaten, Babyspinat	26

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 31
Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren

Gebratenes Zanderfilet „Pannfisch“ 29
Sensauce, Blattspinat, Bratkartoffeln

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
+ karamellisierte Ziegenkäse, Kerne, Spargelspitzen Petersilie + 10

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

Dessert

Erdbeertraum 13
Mandelbisquit, Erdbeersalat, Mascaponeespuma

Raffaello 2.0 13
Zweierlei von der Kokosnuss, Weiße Schokoladenganache, geröstete Mandeln

Heißer Crumble 13
Rhabarber, Himbeere, Vanillecrème, Joghurt-Eis

Dessert-Variation 17
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen

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