

Vorauz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Gepickelte Pfifferlinge, Pfeffercreme gerösteter „Blonder Hans“	18
Sashimi vom Wolfsbarsch Himbeer-Ponzu, Melonensalat, Basilikum, Kartoffelchips	18
Cremiger Burrata Tomatenmarmelade, Rucola, Basilikum, Crostini	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Erdnuss-Hoisin Dip, Mango, Chinakohl, Chili, Rote Zwiebeln	17

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	28

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

Gebratenes Zanderfilet 29
Senfsauce, Blattspinat, Bratkartoffeln, Speck, Zwiebeln

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
+ karamellisierter Ziegenkäse, Kerne, Ofenkürbis, Croûtons + 10

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

Dessert

Crème Brûlée 13
Quittenkompott, Pistazienhippe

Schwarzwälder Kirsch 14
Marinierte Sauerkirschen, Brownie, Kirschwasser-Sahne

Heißer Crumble 13
Vanille-Mascarponecreme, marinierte Beeren, gebackene Streusel, Joghurt Eis

Dessert-Variation 17
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen

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