

Vorauz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Gepickelte Pfifferlinge, Pfeffercreme, gerösteter „Blonder Hans“	18
Sashimi vom Wolfsbarsch Himbeer-Ponzu, Melonensalat, Basilikum, Kartoffelchips	18
Cremige 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
Steinpilzcremesuppe Petersilie, Thymiancroutons	14

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

Hier empfiehlt der Chef

Hausgemachte Schupfnudel Pfanne Gebratene Pfifferlinge, Süßkartoffel, junger Spinat, Wildkräutersalat	25
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch Sauce Vierge, Sommerliches Ofengemüse, Basilikum-Kartoffelpüree	29
Ratatouille Strudel Tomaten-Rucola Salat, Oliven, Basilikum, Parmesan	25
Hausgemachte Kalbsfrikadelle Bohnenragout, Hofkräuter-Kartoffelpüree, gebratene Pfifferlinge	26

Sommerspezial

Garnelen-Pulpo Pfanne Oliven, Spitzpaprika, Artischocken, Knoblauchbrot	39
---	----

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
Mariniertes Kalbsrückensteak 250g	34

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind Röstzwiebeln, Caesar’s Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	26
Original Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	32
Gebratenes Zanderfilet „Pannfisch“ Sensauce, Blattspinat, Bratkartoffeln	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, mediterranes Gemüse, Croûtons	+ 10

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

Dessert

Crème Brûlée Aprikosenkompott, Pistazienhippe	13
Schwarzwälder Kirsch marinierte Sauerkirschen, Brownie, Kirschwasser-Sahne	14
Sommerlicher Crumble Vanille-Mascarponecreme, marinierte beeren, gebackene Streusel, Joghurt Eis	13
Dessert-Variation verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

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