

## Vorauz

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b> Gebackenes Eigelb, Dijonsenf Creme, gerösteter „Blonder Hans“	18
<b>Büsumer Krabbensalat</b> Gurke, Apfel, Dill, geröstetes Schwarzbrot, Zitronenmayonnaise	17
<b>Gepickelter Sellerie</b> Ziegenjoghurt, gebackene Falafel, Korianderöl	16
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	19
<b>Vier gebackene Gambas</b> Weißkohl, Ananas, Joghurt-Chili Dip	16
<b>Rinderkraftbrühe</b> Wurzelgemüse, Tafelspitz, 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: Hof-Kräuterbutter, 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> „Finnisches Rind“	45

## Spezial

<b>Geschmorte Ochsenbäckchen</b> Thymianjus, sautierter Romanesco, Hofkartoffel-Bärlauch Püree, Röstzwiebeln	34
---	----

## Hier empfiehlt der Chef

<b>Gebackener Blumenkohl &amp; Romanesco</b> Lauwarmer Paprika humus, Couscous, Tomaten-Gurkenrelish	25
<b>Frikassee Style vom Freilandhuhn</b> Riesling Rahm, Karotten, grüner Spargel, Erbsen, Kräuter-Kartoffelstampf	31
<b>Gebratenes Filet vom Skrei</b> Nussbittersauce, Linsengemüse, Steckrübenpüree	29
<b>Bärlauch Risotto</b> Gebackenes Hof Ei, Kirschtomaten, grünen Spargel, Parmesan	25

## Unsere Klassiker

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b> Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	26
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	31
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> Meerrettichsauce, Ofengemüse, Heidekartoffelpüree	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, Ofenkürbis, Petersilie	+ 7

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

## Dessert

<b>Crème Brûlée</b> Blutorangenkompott, Schokoladenerde	13
<b>Mohn Parfait</b> Winterfruchtsalat, Lavendelhippe	13
<b>Heißer Crumble</b> Altländer Apfel, Vanillecrème, Joghurt-Eis	13
<b>Dessert-Variation</b> verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

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