

## Voranzug

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b> RöstzwiebelcremÉ, Schnittlauchschmand, gerösteter „Blonder Hans“	18
<b>Gebeizter Rote Betelachs</b> Apfel-Selleriesalsa, Meerrettichschmand, gepickelte Schalotten, hausgemachtes Knäckebrot	17
<b>Zweierlei Hofkürbis</b> Hummus & Ofenkürbis, Cranberry-Marmelade, Ziegenkäse Crumble, Feldsalat	16
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	19
<b>Vier gebackene Gambas</b> Asiatischer Rotkohlsalat, Miso Dip	16
<b>Hofkürbissuppe</b> Kernöl, Schnittlauch, gebratene Garnele	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> „Deutsche Färse aus dem Allgäu“	45

## Endlich wieder Ente

<b>Lüneburger Freiland-Ente</b> Orangen- Portweinsauce, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Semmelbutter Bratapfel	
<b>¼ Ente</b>	28
<b>½ Ente</b>	42

## Hier empfiehlt der Chef

<b>Gefüllte Kürbis-Gnocchi</b>	25
Kernölbutter, Buchenpilze, Rosenkohlblätter, Schwarzwurzel	
<b>Rosa gebratener Hirschrücken</b>	38
Pfefferjus, Schwarzwurzel, Rosenkohl, Pomme Macaire, Preiselbeerbirne	
<b>Gebratenes Wolfsbarschfilet</b>	29
Meerrettichschaum, Winterliches Ofengemüse, Hofkartoffelpüree	
<b>Gebackener Käseknödel</b>	24
Bergkäse, Pilzragout, Wirsingkohl, Cranberry, Feldsalat	

## Unsere Klassiker

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b>	26
Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b>	29
Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	29
Speckstippe, Rahmsauerkraut, Steckrüben, Kartoffelstroh	
<b>Caesar's Salad</b>	16
knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan	
<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>Winterliche Crémé Brûlée</b>	13
Glühweinkirschen, gebrannte Mandeln	
<b>Schokoladenmalheur</b>	13
dunkle & weiße Schokolade, Pflaumenröstger, Haselnusseis	
<b>Heißer Crumble</b>	13
Altländer Apfel, Vanillecrème, Joghurt-Eis	
<b>Dessert-Variation</b>	17
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	

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