

## Voranzug

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind</b> Pfefferringssalat, Pfeffercreme, gerösteter „Blonder Hans“	18
<b>Gebeizter Fjordlachs</b> Fenchelsalat, Orangenfilets, Dillschmand, hausgemachtes Knäckebrot	17
<b>Cremiger Burrata</b> gegrillter Pflirsch, Gurke, Chili-Öl, Basilikum	16
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	19
<b>Vier gebackene Gambas</b> Spitzkohl-Gurkensalat, Limonen-Mayonnaise	16
<b>Pfefferring-Rahmsuppe</b> gebratene Garnele, Schnittlauch	14
<i>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.</i>	

## 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 Freiland Rind“	45

## Sommer Spezial

<b>Gegrillter Pulpo &amp; Garnellen</b> Paprika-Kartoffelstampf, Chorizo, schwarze Linsen, Artischocken, Oliven	39
--	----

## Hier empfiehlt der Chef

<b>Geschwenkte Portobello-Ravioli</b> Hof-Salbeibutter, gebratene Pfifferlinge, junger Hof-Mangold	25
<b>Brust &amp; Keule vom Freilandgockel, Bio-Hof Gut Drüllt</b> Thymianjus, gebratene Pfifferlinge, Ofengemüse, Hof-Kräuter-Kartoffelpüree	35
<b>Gebratenes Doradenfilet</b> Petersilien-Tomaten-Gremolata, mediterranes Grillgemüse, Oliven-Foccacia	29
<b>Gefüllte Basilikumgnocchi</b> Zucchini, Paprika, Artischocken, Parmesanschaum, Burrata, mariniertes Rucola	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	29
<b>„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander</b> Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Blattspinat, frische Kräuter	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, Petersilie	+ 7

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

## Dessert

<b>Limone und Brombeere</b> Lemon Curd, Brombeerkompott, Butterknusper, Basilikum-Limonensorbet	13
<b>Solero</b> Vanillecreme, Mango-Ananassalat, Maracuja-Espuma, pochiertes Pfirsich	13
<b>Sommerlicher Crumble</b> marinierte Beeren, Vanillequark, gebackene Streusel, Joghurteis	13
<b>Dessert-Variation</b> verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

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