

Voranz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Frittierte Kapern, Austernpilze, Kerbel-Schmand, gerösteter „Blonder Hans“	18
Geflämmte Eismeerforelle Bunte Bete, Meerrettich, Dill, Pumpernickel-Crunch	17
Cremiger Burrata Tomaten-Kürbis-Marmelade, Rucola, Oliven, Crostini	16
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen Pro Person, ab 2 Personen	19
Vier gebackene Gambas Kimchi-Salat, Sriracha-Dip	16
Hof-Kürbissuppe Kernöl, Schnittlauch, gebratene Garnele	14
<i>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hof-Kräuterdip.</i>	

Vom Grill

Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“. Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hof-Kräuterbutter, Pommes Frites, Caesar Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce	
Zartes Hüftsteak 200g <i>„Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung in Deutschland</i>	26
Filet vom Weiderind 200g <i>„Hereford Weiderind“, Neuseeland</i>	49
Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300g <i>„Finnisches Freilandrind“</i>	45

Spezial

Gegrillter Pulpo & Garnelen Paprika-Kartoffelstampf, Chorizo, schwarze Linsen, Artischocken, Oliven	39
---	----

Hier empfiehlt der Chef

Geschwenkte Portobello-Ravioli Hof-Salbeibutter, gebratene Pfifferlinge, junger Hof-Mangold	25
Coq au Vin Rotweinsauce, Pfifferlinge, Hof-Gemüse, Heidekartoffelpüree	28
Gebrautes Wolfsbarschfilet Lauwarmer Bohnensalat, rote Zwiebeln, weißes Bohnenpüree, Sauce Vierge	29
Gebackenes Hof-Ei Rieslingschaum, Mangold & Spinat, geschmolzene Zwiebeln, Hof-Kartoffelstampf, gesalzene Fassbutter, frischer Sommertrüffel	23

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind Röstzwiebeln, Caesar Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise	26
Original Wiener Kalbsschnitzel Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	29
„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Blattspinat, frische Kräuter	29
Caesar 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, Ofenkürbis, Petersilie	+ 7

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

Dessert

Walnuss-Parfait Birnenkompott, karamellierte Mandeln	13
Schokoladenmalheur Dunkle & weiße Schokolade, Pflaumenröster, Haselnusseis	13
Herbstlicher Crumble Altländer Apfel, Vanillecreme, Joghurteis	13
Dessert-Variation Verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen	17

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