

## Vorauz

<b>Tatar vom Lüneburger Heiderind „Asiatisch“</b> Wasabi-Creme, Sesam-Gurkensalat, gerösteter „Blonder Hans“	19
<b>Vier gebackene Gambas</b> pikanter Edamame-Salat, Limetten-Mayonnaise	18
<b>Cremige Burrata</b> weißer & grüner Hofspargel, Erdbeeren, Olivenbaguette, Basilikum	18
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	19
<b>Variation von der Karotte</b> Ofenmöhren, Hummus, Skyr, Karottenchips	17
<b>Cremige Selleriesuppe</b> Tonkabohne, geröstete Walnuss, Schnittlauch	14
<i>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.</i>	

## Hier empfiehlt der Chef

<b>Cremiges Bärlauch-Risotto</b> gebackenes Hofei, Spargelspitzen, Kirschtomaten	26
<b>Gebratenes Fjordlachsfilet</b> Erbsenrisotto, Zuckerschoten, Bärlauchsauce	28
<b>Artischocken-Basilikum-Ravioli</b> Weißer Tomatenschaum, Zuckerschoten, junger Spinat, Grana Padano	26
<b>Hausgemachte Kalbsfrikadelle</b> Schnittlauch Velouté, Erbsen, Möhren, Heidekartoffelpüree	26

## Spezial

<b>Coq au vin blanc</b> Weißweinschmorsauce, Karotten, Brokkoli, Kräuterseitlinge, Portwein-Schalotten, Heidekartoffelpüree	28
---	----

## 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 200 g 26  
„Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland

Filet vom Weiderind 200 g 49  
„Hereford Weiderind“, Neuseeland

Mariniertes Kalbsrückensteak 250 g 34

## Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind 26  
Röstzwiebeln, Caesar’s Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise

Original Wiener Kalbsschnitzel 32  
Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren

Gebratenes Wolfsbarschfilet 31  
Riesling-Schaum, Frühlingsgemüse, Hofkräuter-Kartoffelpüree

Caesar’s Salad 16  
knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan

Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:  
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie + 12  
+ Streifen von Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie + 10  
+ karamellisierter Ziegenkäse, Kerne, Croûtons, Petersilie + 8

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

## Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée 14  
Kirschkompott, Kakaohippe

Hausgemachte Skyr-Waffeln 13  
Vanille Espuma, Mango-Ananas-Salat

Heißer Crumble 14  
Rhabarber, Himbeere, Vanillecreme, Joghurteis

Dessert-Variation 17  
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen

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