

Vorauz

Tatar vom Lüneburger Heiderind Senfcreme, gerösteter „Blonder Hans“	19
Tataki von der Buttermakrele Wakame, Misocreme, Ponzu-Sauce, Frühlingszwiebeln	18
Gebratene Babyaubergine Avocadocreme, Fenchelsalat, würziger Walnuss-Crunch	17
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	19
Gebackene Garnelen fermentierter Spitzkohlsalat, Ingwer-Soja-Mayonnaise	18
Cremige Kürbissuppe gebratene Garnele, Kokosmilch, Schnittlauch	15
<i>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Blonden Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.</i>	

Hauptzachen

Gegrillter Blumenkohl Süßkartoffel, Purple Curry, Trauben, geröstete Walnüsse, Kokosschaum, Wildkräutersalat	26
Gebratenes Kabeljaufilet Cidre-Velouté, Selleriecreme, Kräuterseitlinge, Apfel, Haselnuss	31
Kürbis Ravioli Roquefortschaum, Birne, Kernöl, geschmorte Tomaten	27
Geschmorte Hähnchenoberkeule Dijonsenf-Sauce, Ofengemüse, Kartoffelgratin	30
Gebratene Eismeerforelle Thymianrahm, Steckrübe, Speckstippe, Kartoffelstroh	29

Special

Gegrillte Calamari Arme Fregola Sarda, gegrillte Paprika, Oregano-Schaum, Kirschtomaten	33
---	----

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 200g 27
„Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung aus Deutschland

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

Rumpsteak vom Heiderind 250g 37
„Ayrshire Rind“ Finnland

Unsere Klassiker

Tatar vom Lüneburger Heiderind 27
Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes Frites, Trüffel-Mayonnaise

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

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 Elbtalaue.

Dessert

Tarte Tatin 14
Vanille, aufgeschlagenes Calvados-Karamell, Apfelsorbet

Panna Cotta 13
Mandelmilch, Birnenkompott, Johannisbeere

Heißer Crumble 14
Zimtstreusel, Zwetschgenkompott, Haselnusseis

Dessert-Variation 17
verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen

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