

## Vorauz

<b>Tatar vom Rügenrind Hofmetzgerei NaturGut Stahlbrode</b> Röstzwiebelcrème, Schnittlauchschmand, gerösteter „Goldener Hans“	17
<b>Hausebeitzter Pfefferlachs</b> Rote Bete-Apfelsalat, Meerrettichschmand	16
<b>Zweierlei vom Hofkürbis</b> roh mariniert & Ofenkürbis, Ziegenfrischkäsecrème, Cranberries, Kürbis-Granola, Kräutersalat	15
<b>Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen</b> pro Person, ab 2 Personen	18
<b>Vier gebackene Gambas</b> Sesam-Gurken-Salat, Limetten-Curry-Dip	15
<b>Hofkürbis-Crèmesuppe</b> gebratene Garnelen, orientalische Gewürze, Kokos, Ingwer, Chili, frische Kräuter	12
<b>Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Goldenen Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.</b>	

## Vom Grill

<b>Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“.</b> Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hofkräuterbutter, Pommes frites, Caesar’s Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce	
<b>Zartes Hüftsteak 200 g</b> „Deutsche Färse“, aus bäuerlicher Freilandhaltung	25
<b>Filet vom Weiderind 180 g</b> „Neuseeländisches“, Hereford Weiderind	45
<b>Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300 g</b> „Finnisches Freiland Rind“	39

## 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 Rote Bete-Meerrettich-Ravioli</b> Walnussbutter, gelbe Bete, Buchenpilze, Deichkäse, Kresse	22
<b>„Coq au Vin“ vom Bauerngockel, Bio Gut Drült</b> Burgundersauce, herbstliches Gemüse, Hofkartoffelpüree	27
<b>Kross gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch</b> Thymiantrauben, sautierter Spitzkohl & Rosenkohl, Steckrübenstampf	29
<b>Gebackener Spinat-Semmelknödel</b> Steinpilzragout, Nussbutter, getrocknete Tomaten, Babyspinat, Bergkäse	20

## Unsere Klassiker

<b>Tatar vom Rügenrind Hofmetzgerei NaturGut Stahlbrode</b> Röstzwiebeln, Caesar's Salad, Pommes frites, Trüffel-Mayonnaise	25
<b>Original Wiener Kalbsschnitzel</b> Gurkensalat, Hof-Röstkartoffeln, Speck, Zitrone & Preiselbeeren	28
<b>„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander</b> Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Gurke, Feldsalat, frische Kräuter	27
<b>Caesar's Salad</b> Knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan	15
<b>Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:</b>	
+ 5 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie	+ 9
+ Streifen vom Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie	+ 7
+ karamellisierter Ziegenkäse, Ofenkürbis, Kerne, Petersilie	+ 6

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

## Dessert

<b>Weißer Schokoladen Crème Brûlée</b> Zwetschgenröster, Orangensorbet	12
<b>Alles Mandel</b> Küchlein & Mousse, Eis, Crunch	12
<b>Heißer Crumble</b> Altländer Äpfel, Vanillecrème, Haselnusseis	12
<b>Dessert-Variation</b> verschieden köstlichkeiten zum Teilen	16

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