

Silvester Vorspeisen

Zum Teilen oder allein Genießen. Zu unseren Vorspeisen servieren wir ofenfrischen „Goldenen Hans“ von der Brotmanufaktur Korte mit Hofkräuterdip.

Tatar vom Weiderind & feinem Stör-Kaviar rohes Wachtelei, Crème Fraîche, Schnittlauch	25
Gebackene Wildgarnelen in Kadaifi Chili-Chutney, Meeralgensalat, Papaya, Passionsfrucht	19
Cremige Burrata & Wintertrüffel Trüffel-Rote Bete-Ponzu, marinierte Wurzeln, Wildkräuter	19
Vorspeisen-Etagere mit drei Vorspeisen pro Person, ab 2 Personen	25
Hummerbisque mit gebratener Jakobsmuschel orientalische Gewürze, Mango, Basilikum, Tomaten-Focaccia	19

Unser Silvester Menü

1 Glas Crémant

Zur Begrüßung

–

Silvester Etagere ab 2 Personen (eine Vorspeise zur Wahl bei Menü für 1 Person)

Tatar vom Weiderind & feinem Stör-Kaviar, gebackene Wildgarnelen in Kadaifi, cremige Burrata & Wintertrüffel

–

Hummerbisque mit gebratener Jakobsmuschel

orientalische Gewürze, Mango, Basilikum, Tomaten-Focaccia

–

Marmoriertes Filet und geschmortes Short-Rip vom finnischen Weiderind

Portweinjus, getrüffelt Petersilienwurzelpüree, Möhren & wilder Brokkoli

oder

Kross gegrilltes Filet vom Steinbutt & Kanadischer Hummer

Thymiantrauben, sautierter Spitzkohl & Rosenkohl, Steckrübenstampf

–

Weißer Schokoladen Crème Brûlée

Zwetschgenröster, Orangensorbet

für 2 Personen 178

für 1 Person 89

Vom Grill

Genießen Sie unser köstliches „Steak Frites“.

Wählen Sie Ihr Fleisch – wir servieren dazu: Hofkräuterbutter, Pommes frites, Caesar's Salad, Trüffel-Mayonnaise, BBQ-Sauce

Filet vom Weiderind 200 g „Neuseeländisches Hereford Weiderind“	45
Dry Aged Entrecôte, 6 Wochen am Stück gereift 300 g Ausgewählte Ware von Finnischen Freiland-Rindern	39

Winterliche Ente

Lüneburger Freiland-Ente

Orangen- Portweinsauce, Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel in Semmelbutter

¼ Ente	28
½ Ente	42

Silvester Empfehlung

Gefüllte Steinpilz-Ravioli 29

Steinpilzrahm aus Hofsteinpilzen, frischer Wintertrüffel, feiner Blattspinat

Marmoriertes Filet und geschmortes Short-Rip vom Finnischen Weiderind 49

Portweinjus, getrüffelt Petersilienwurzelpüree, Möhren, wilder Brokkoli

Kross gegrilltes Filet vom Steinbutt & kanadischer Hummer 49

Thymiantrauben, sautierter Spitzkohl & Rosenkohl, Steckerrübenstampf

Unsere Klassiker

Original Wiener Kalbsschnitzel 28

Hof-Röstkartoffeln, Gurkensalat, Speck, Zitrone & Preiselbeeren

„Küchenfreunde Pannfisch“ vom Zander 26

Dijon-Senfsauce, Hof-Röstkartoffeln, Gurke, Feldsalat, frische Kräuter

Unser Caesar's Salad 15

knackiger Römersalat, hausgemachtes Dressing, Kirschtomaten, Parmesan

Dazu ein Pfännchen voller Köstlichkeiten:

4 Riesengarnelen, Knoblauch, Croûtons, Petersilie + 8

Streifen vom Hähnchenbrust, Bacon, Croûtons, Petersilie + 5

karamellisierter Ziegenkäse, Ofenkürbis, Kerne, Petersilie + 5

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

Dessert

Weißer Schokoladen Crème Brûlée 12

Zwetschgenröster, Orangensorbet

Heißer Crumble 12

Altländer Äpfel, Vanillecrème, Haselnusseis

Dessert-Variation 16

verschiedene Köstlichkeiten zum Teilen