

VORWEG

CREMESUPPE VOM BATENHORSTER SPARGEL 8,5 €
Kerbelöl & geröstete Brotwürfel

GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE 12,5 €
Marinierter Spargel, Erdbeere & frisches Brot

BROT ZUM TEILEN 6,5 €
Schnittlauchöl & Frischkäse

VEGETARISCH & VEGAN

KARTOFFELNOCKEN 22,5 €
Frühlingskräuterrahm, geschmorte Tomaten, Parmesan & marinierter weißer Spargel

KNACKIGE SESAMMÖHREN 20 €
Hummus, Gewürz-Couscous, Ahornsirup & Cashewkerne

FRISCHER SALAT VOM FELD 15,5 €
Kartoffel-Senf-Dressing, verschiedener Schnick Schnack & frisches Brot

+ geflämmt, lauwarmer Honig-Ziegenkäse 8 €
+ Schnitzel vom Landschwein 7,5 €
+ gebratenes Lachsfilet 10,5 €

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.

FLEISCH & FISCH

BATENHORSTER SPARGEL (1/2 PFUND) 22,5 €
Kleine Kartoffeln, braune Butter oder handgeschlagene Sauce Hollandaise

+ Schnitzel vom Landschwein + 7,5 €
+ gebratenes Lachsfilet + 10,5 €
+ geflämmt, lauwarmer Honig-Ziegenkäse + 8 €

MAISHÄHNCHENBRUST 24,5 €
Kerbel-Buerre Blanc, Kohlrabi, Erbsen & hausgemachte Kartoffelkrapfen

STEAK & FRIES (200g) 31,5 €
Angus Roastbeef, Trüffelmayonnaise, knusprige Hauspommes & bunter Salat vom Feld

GEBRATENES LACHSFILET 26 €
Cremige Kräutergnocchi, Spargel, geschmorte Tomaten & Parmesanschaum

2 SCHNITZEL FÖRSTERINNEN vom Landschwein 21 €
frische Champignons in Rahm & Bratkartoffeln mit Speck

SÜSSER KRAM

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE 9 €
Rhabarber-Yuzu-Sorbet*

QUARKSCHAUM 9 €
Erdbeere, Rhabarber & Schokoladengranola

FUCHSGOLD 3 €
Likör 43 & Espresso

*alle Eissorten kommen aus eigener Produktion
Bei Änderungen der Beilagen erheben wir eine Gebühr von 1,5 € pro Gericht

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH INKLUSIVE GESETZLICHER MWST.
BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN SPRECHEN SIE UNS GERNE AN.