

Nachspeisen



1 Kugel Fruchtsorbet mit Haussekt von Schloss Affaltrach

3
€



Dreierlei Desserts

7
€



Passionsfruchteisparfait mit Zweierlei von der Ananas

7
€



Türkischer Joghurt mit Honigeis im Brickteig

7
€



Hausgemachte „Rote Grütze“ mit Vanilleeis

6
€

Unsere Klassiker



Bauernfrühstück mit Gewürzgurke, Schinkenwürfel und Salatbouquet

11
€



Hausgemachte Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Salzkartoffeln

17
€



Gekochter Rindertafelspitz in Meerrettichsauce, Salzkartoffeln und Blattsalate

15
€



Hausgemachtes Sauerfleisch mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und Salatbouquet

12
€



Champignonrahmschnitzel mit Kartoffelkroketten und Salatbouquet

14
€

Vegan



Bulgur mit Gemüse und Pilze

13
€



Gerne kochen wir für Sie ein vegetarisches oder veganes 3-Gänge-Menü

27
€

Vorspeisen



Blattsalate mit gebratenen Pilzen und gerösteten Kaninchenstreifen

9
€



Pulled Pork vom Wildschwein mit geröstetem Bauernbrot, Meerrettich und Preiselbeermayonnaise

10
€



In Olivenöl gegartes Skreifilet mit Apfel-Rote-Beete-Vinaigrette

12
€



Tatar vom Kalbsrücken mit Thunfischcreme und gebackenen Kapern

13
€

Suppen



Cremesuppe von Süßkartoffeln und Kokos

5
€



Holdenstedter Festtagssuppe

4
€

Fleischgerichte



Paillard vom Kalb mit Ochsenbackenragout, wildem Broccoli und Maisplätzchen

21
€



„Pulled Pork“, Ravioli und Rücken vom Wildschwein mit gebratenen Schwarzwurzeln

21
€



Arg. Rinderfilet mit Zwiebelsauce, Pilzen und Süßkartoffelpüree

27
€

Fischgerichte



Zanderfilet mit Rote Beete-Risotto, Schwarzwurzeln und Meerrettich

19
€



Skreifilet und Garnelen mit Süßkartoffelpüree, Pilze im Miso-Sesamfond

21
€

Vegetarisch



Rote Beete-Risotto mit Schwarzwurzeln

13
€