

# Aktuelle Speisekarte

Tradition und Moderne.....immer wieder gerne

## Vorspeisen /Zwischengänge

### Winterlicher Blattsalat

kandierte Kumquats | geröstete Nüsse | eingelegte Radieschen    klein 7,80 € / groß 9,80 €  
- zusätzlich mit gebratener Brust vom Kikok-Hähnchen    klein 12,80 € / groß 14,80 €  
- zusätzlich mit überbackenem Ziegenkäse    klein 12,80 € / groß 14,80 €

### Rindertatar

Parmesan-Creme | Schwarzbrot-Chips | Sardelle | Kaper | Ei    16,00 €

### Vitello Tonnato

Sous-vide gegartes Kalbsfleisch | Gelbflossen-Thunfisch | Schüttelbrot | Wildkräuter    17,50 €

### Kartoffelssuppe „Josef“

Nordseekrabben | Brotcroûtons    11,50 €

### Enten-Ramen

Soba-Nudeln | eingelegtes Ei | Pak Choi    11,00 €

## Hauptgänge

### Pulled-Austernpilz-Burger    (vegan)

eingelegte Zwiebel | Blattsalat | Chili-Cheese-Sauce | Trüffel-Pommes-frites    24,00 €

### Im Ganzen gebratener Wolfsbarsch (ca. 300g) von Niehues aus Albersloh / NRW

wilder Brokkoli | Risotto Nero | Noilly-Prat-Schaum    29,50 €

### Steirisches Backhendl

lauwarmer Kartoffelsalat | Feldsalat | Kürbiskern-Vinaigrette | Preiselbeeren    23,00 €

### Dry-aged Roastbeef

karamellisierter Lauch | Pommes fondantes | Café-de-Paris-Sauce    28,50 €

### Kotelett vom Landschwein

Kohlrabi-Gemüse | Sellerie-Kartoffel-Mousseline | Schwarzbier-Jus    27,00 €

### Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln | Zitrone | Kaper | Sardelle | Kopfsalat mit süßem Dressing    29,00 €

## Desserts

Dreierlei Sorbets von hofeigenen Früchten    9,90€

### Valrhona-Variation

Mousse von Vollmilkschokolade | Zartbitter-Ganache | heißer Schokoladen-Espuma |  
Schokoladen-Chips | Schokoladen-Eis    12,50 €

### Birnen-Charlotte

Birnen-Mousse | eingelegte Portwein-Birne | Baumkuchen | Crème-Brûlée-Eis    13,00 €