

Schön, dass Sie da sind!

Wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird, da schmeckt es besser – und da lebt es sich besser.

Sie und unsere Mitarbeiter liegen uns am Herzen!

Um die gute Qualität aus Küche und Service halten zu können, gehen wir neue Wege.

Ab dem 24.01.18 führen wir den Mittwoch als 2. Restaurant-Ruhetag ein.

Damit Sie auch weiterhin unser Lunch-Menü an 4 Tagen in der Woche genießen können, gibt es das Lunch-Menü zukünftig dann auch jeden Samstag !
Somit verändert sich nicht viel und wir versprechen Ihnen auch weiterhin für beste Qualität zu sorgen.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt!



**Ihre
Kathrin & Erik Gehl**

Sind Sie auch so begeistert von Sven Jacobsens Rosengelee?
Können Sie gar nicht genug bekommen von den leckeren Senf PAULI-Variationen?

Dann schauen Sie sich doch mal unser **FEINHEIMISCH**-Regal im Restaurant an, dort finden Sie noch mehr von Schleswig-Holsteins Köstlichkeiten!

Wer den Koch kennt, braucht vor dem Essen nicht zu beten...

Wir haben eine separate Speisekarte, auf der wir Allergene in unseren Speisen dokumentiert haben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.



WaldesRuhig genießen...

Feldsalat in Vinaigrette vom Dassendorfer Apfel
mit Vierländer Ente

Vorspeise 12,00 €

* * *

Gebratenes Filet vom Winterdorsch
auf Rahmlinsen

Zwischengang 12,00 €

* * *

Medaillons vom heimischen Rothirsch
mit Cranberrysauce, Topinambur, Trauben und
Klößchen von der Linda

Hauptgang 24,50 €

* * *

Zitronentarte
mit Sauerrahmeis

Dessert 8,00 €

4 Gänge Menü 52,00 €

(Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch einzeln bestellen)

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2015 Silvaner Ursprung

Horst Sauer

vollmundig, mit den saftigen Aromen von Birne, Stachelbeere und
exotischen Früchten

feinwürzig, mit einer anregenden Mineralik im rassigen Finale

0,75l 24,50 € 0,1l 3,70 € 0,2l 7,50 €

2013 Tinto Pesquera, Ribera del Duero, Crianza

Alejandro Fernandez

kirschrote Farbe, Bukett von reifen, roten Früchten und Gewürzen
dichter Körper

0,75l 40,00 € 0,1l 5,80 € 0,2l 11,50 €

Ein guter Anfang...

Consommé vom Sachsenwald Damhirsch
mit Wacholder-Pfannkuchen und Shii Take
8,50 €

Schaumsuppe von der Pastinake
mit gebackenem Nordseekrabben Wan Tan
9,00 €

Tatar von der Holsteiner Färs
mit Zwiebeln, Meersalz und Kräutern
dazu Kürbis-Mayonnaise und Trüffel-Pommes frites
Vorspeise 12,00 €
Hauptgang 19,00 €

Bunte Blattsalate in French-Dressing
mit Tomaten und Gurken
7,00 €

Nordseekrabbenstulle
mit Postelein-Salat und Apfelschaum
14,50 €

Kalbsfrikadelle mit Kürbiskernpesto
auf Helvesieker Rahmpilzen
10,00 €

Feldsalat mit Birnen und Belugalinsen
Kürbiskernöl, gebackenem Landei und Wildschweinschinken
11,50 €

Norddeutsche Tapas

Geschmortes vom Sachsenwald Reh
mit Quittenschaum

Nordseekrabben
auf Rotkrautsalat mit Kürbiskernen

Friesenrolle vom Backensholzer Fabro
-Rohmilchkäse aus Morgenmilch-
mit Sven Jacobsens Nordstrander Rosengelee

Sautierte Sarlhusener Lachsforelle
auf Rübenkompott

Warme Hirschkabanossi
mit Preiselbeer-Senf

Tranche vom rosa gebratenem Tafelspitz
vom friesischen Rind mit Remouladensauce

Wählen Sie 3 Tapas als Vorspeise 12,00 €
Alle 6 Tapas zusammen 22,00 €

Kinderteller

Fühlt Ihr Euch zu alt für die Kinderkarte?
Sucht Euch Euer Lieblingsgericht aus, eine halbe Portion
zum halben Preis -soweit möglich-

Wald | Wiese | Stall

Dithmarscher Grünkohl
mit Schwieckers Kohlwurst und Kassler
dazu Speck- Bratkartoffeln
18,50 €

Roastbeef von der Holsteiner Färse
mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln von der Linda
und Blattsalaten
19,00 €
klein 14,50 €

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind
mit Kräuterbutter, Speck-Bratkartoffeln von der Linda
und Vierländer Blattsalaten
24,00 €

½ Vierländer Ente vom Hof Schönmoor
(mehrfach ausgezeichnet für die artgerechte Haltung)
mit Dithmarscher Rotkohl und Serviettenklöße
24,50 €

Pot Roast vom heimischen Rothirsch
mit Kräuterkruste, Pimentsauce, Moor-Rüben
und blauem Kartoffelstampf
21,50 €

Medaillons aus der Keule vom Sachsenwald Reh
mit Preiselbeer-Sauce, sautierten Rosenkohlblättern,
crémigem Steinpilz-Risotto und gerösteten Haselnüssen
25,00 €

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Hirschrücken, rosa gebraten, aus dem Sachsenwald
mit Drambuie-Sauce, Pilzragout
Gemüse vom Holsteiner Acker und Trüffel-Krapfen
32,00 € pro Person

Nicht Fleisch | Nicht Fisch

Hausgemachter Flammkuchen

mit Ziegenfrischkäse, hausgemachtem Kürbis-Chutney und gebrannten Nüssen

16,00 €

Trüffel Humus mit gebratenem grünen Spargel

dazu Radieschen und Vogelmiere-Püree

17,00 € (Vegan)

Teich | Meer

Gebratene Filets von der Lachsforelle

mit grünem Spargel und Rote-Bete-Risotto

23,50 €

klein 19,50 €

Gebratenes Filet vom Winterdorsch

mit Balsamico-Linsen und Kartoffel-Frühlingsrollen

22,00 €

klein 18,00 €

Reese's lebendfrische Forelle blau

aus Sarlhusener Teichwirtschaft

mit zerlassener Butter und Meerrettich

dazu Linda-Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

20,00 €

Reese's lebendfrische Forelle Müllerin

aus Sarlhusener Teichwirtschaft

mit brauner Butter dazu Linda-Kartoffeln und

Blattsalate mit Joghurtdressing

20,00 €

Das Beste kommt zum Schluss...

Kugel Eis

2,00 €

Vanilleeis mit Sahne

und heißen Himbeeren

7,50 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

und Vanilleeis -ca. 20 Minuten Zubereitungszeit-

9,00 €

Dreierlei Crème brûlée

klassisch, mit Nordstrander Rosenmarmelade

und Dolvados-Pipette

8,00 €

Mousse von Belgischer Bitterschokolade

mit Weinbergpfirsich-Sorbet im Popcornmantel

9,00 €

Nougat-Parfait mit Schwarzbrotkrokant

und Roter Grütze

8,50 €

Dessertvariation

Auswahl süßer Leckereien

11,00 €

Variation Holsteiner Rohmilchkäse

mit Nordstrander Rosenmarmelade

und P.a.u.l.i. Senf

10,00 €

Unsere Dessertwein Empfehlung:

2016 Thörle Auslese, Rheinhessen

Weingut Thörle, Gutsabfüllung

Cuvée Auslese -vom Kalkstein- edelsüß

Hier tummeln sich Aromen von gelbem Steinobst, Cassis, Honig,

Marzipan, sowie Trockenfrüchten

Am Gaumen folgen rauchige Noten, exotische Früchte und Opulenz

0,5l 36,00 € 0,1l 8,00 € 5cl 4,50 €

