

Menü Empfehlung:

Marinierte Reinfelder Lachsforelle
mit Senf-Honig und gerösteten Kastanien

(Vorspeise 8,50 €)

* * *

Gebratene Entenwürstchen, aus Vierlanden,
auf getrüffeltem Rahmsauerkraut

(Zwischengericht 9,50 €)

* * *

Rothirsch Rücken aus dem Sachsenwald
mit Holunder Jus

Salzauer ^(Bio)Landpilzen in Crème fraîche, Mohr Möhren Mus
und Bällchen von Holsteiner ^(Bio)Kartoffeln

(Hauptgang 23,50 €)

* * *

Bayrisch Crème
mit Conference Birnen Mark

(Dessert 6,50 €)

oder

Auswahl Schleswig-Holsteiner Rohmilchkäse
der Käsestraße, mit Senf von Senf-P.a.u.l.i.

(9,00 €)

3 Gänge Menü ohne Zwischengericht 38,00 €

4 Gänge Menü 44,50 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2006 Poggio del Faine

Toscana

80% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon

Cantine Francesco Minini

schmeichelnde Frucht, konzentriertes Bouquet nach reifen Beeren

0,75l 28,50 €

0,2l 7,90 €

Vorspeisen

Ravioli vom Zarpener ^(Bio)Zicklein
mit Feldsalatblättern
9,50 €

Kaltgeräucherter Ostsee Lachs
aus Fischer Wenskus' Räucherofen
mit Gazpacho Sauce und warmer Kartoffel-Frühlingsrolle
10,00 €

„NORDDEUTSCHE TAPAS“

(kleine norddeutsche Köstlichkeiten zum Kombinieren)

Nordseekrabben von Fischer Urthel aus Friedrichskoog
in Schleswig-Holstein gepult, mit Crème fraîche
4,50 €

Stück gebratenes Holsteiner Lachsforellenfilet
auf Radieschensalat
3,50 €

Kleines Sachsenwald Hirschmedaillon
mit Preiselbeeren
4,00 €

Frau Hennes Ziegen-Chili-Bratwurst vom Redderhof
3,00 €

gebackene Friesenrolle vom Backensholzer ^(Bio) Rohmilchkäse
3,00 €

warme Kabanossi vom Sachsenwald Reh
mit Senf von Senf P.a.u.l.i. aus Kröppelshagen
3,00 €

Sie kombinieren selbst: 6 Stück 16,50 €
(wir empfehlen als Vorspeise 3 Tapas auszuwählen)

Suppen

Currycrèmesuppe
mit sautiertem Perlhuhn
7,00 €

Original Büsumer Krabbensuppe
mit Urthels Nordseekrabben
7,00 €

Damhirsch Bouillon
mit Shi Take
6,50 €

Hauptgerichte

Holsteiner Grünkohl
mit Kassler vom Jungschwein
Schlachter Schwieckers Kohlwurst und Risoléekartoffeln
15,50 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färsé
mit gebackenen Wildkräutern, Winterkresse Pesto
Risoléekartoffeln und dazu Blattsalate
19,50 €

Gegrillte Rib Eye vom Holsteiner Limousin Rind
von Bauer Muhs, mit frisch gehobeltem Meerrettich
(Bio)Nagerner Kipfler mit Kräuterfrischkäse, Wildsalat
21,00 €

Hausgemachter Flammkuchen mit Sauerrahm und...

...Rothirsch-Geschnetzeltem mit Kronsbeeren 14,50 €

...frisch gehobeltem Trüffel 15,00 €

...Tomaten, Zwiebeln und Frischlings Schinken 12,50 €

Waldesruh am See

Telefon 04104 - 69530

*Kalbstafelspitz mit Schnittlauchsauce

Apfel-Meerrettich, Pak Choi

und Bouillonkartoffeln

18,50 €

1/2 Vierländer Ente

mit Rotkohl und Kartoffelkrapfen

20,00 €

*Medaillons vom Sachsenwald Damhirsch

mit Holundersauce, Salzauer Landpilzen

bunten (Bio)Linsen und hausgemachten Krokette

21,00 €

*Jagd Fasanenbrust, mit Holsteiner Speck umwickelt

mit sautierten Trauben

Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree

19,50 €

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Filet vom Rothirsch, aus fürstlicher Jagd

mit Salzauer (Bio)Landpilzen

gefülltem Apfel mit Quittengelee

Preiselbeeren, Drambuiesauce

Holsteiner Rosenkohl und Kartoffel-Trüffelkrapfen

24,50 € pro Person

Vegetarisch

Sautierte Gemüse und Salzauer (Bio)Landpilze

im Reisteigblatt

auf Kartoffelschnee

mit Kräuterquark-Dipp

16,00 €

Fisch

Reinfelder Spiegelkarpfen

blau mit zerlassener Butter, oder gebacken mit brauner Butter

dazu Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

2 x gereicht 18,50 € 1 x gereicht 14,50 €

(bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Sie bei 1 x gereicht nicht zwischen Kopf- und Schwanzstück wählen können)

*Zanderfilet, auf der Haut gebraten

Risotto mit Salzauer ^(Bio)Landpilzen

und geriebenem Deichkäse

dazu ^(Bio)Feldsalat in Apfel-Vinaigrette

18,50 €

Wenskus lebendfrische Forelle

aus Reinfelder Teichwirtschaft

blau mit zerlassener Butter oder gebraten mit brauner Butter

dazu Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing

17,00 €

.....

Kleinerer Hunger - kleinere Portion:

Alle mit * gekennzeichneten Speisen können als kleinere Portion bestellt werden und werden mit 75% des Kartenpreises berechnet.

.....

Kinderteller

Fühlt Ihr Euch zu alt für die Kinderkarte?

Sucht Euch Euer Lieblingsgericht aus, eine halbe Portion zum halben Preis (soweit möglich)

Dessert

Gemischtes Eis ohne Sahne

3,90 €

Gemischtes Eis mit Sahne

4,30 €

Vanilleeis mit Sahne
und heißen Himbeeren

6,00 €

Crème brûlée mit Baumkuchen
und Quittenragout

6,50 €

Mousse au chocolat
mit Holundersauce und Mandarinen Sorbet

7,00 €

kleiner Strudel mit Dassendorfer Äpfeln
und hausgemachtem Mohnis

6,50 €

Dessertvariation
Auswahl süßer Leckereien

8,50 €

Variation Holsteiner Rohmilchkäse
mit Nordstrander Rosenmarmelade
und Apfel-Senf von Senf-P-a.u.l.i.

9,00 €