

SPEISEKARTE

FÜR DAVOR

Nicolas Feuillatte / Réserve Brut / Champagne 0,1l 11,50 €

ZUM EINSTIEG

Geschäumtes Bärlauchsüppchen / Rauchfisch / Rahm^{4,5} 11,50 €

Würzige Zwiebelsuppe / überbackene Hofkäsecroutons / Schnittlauch^{4,5,9} 9,50 €

Bunter WaldesRuh-Salat / Pastinakenchips / Kräuterdressing / Gurke / Tomate^{1,12} 12,50 €

Vierländer Raukesalat / gebratener Ziegenkäse / rote Beete Würfel / Balsamicodressing^{4,12} 16,50 €

Cäsarsalat / gebratene Rinderfiletspitzen / Croutons / Hobelkäse^{5,9,12} 19,00 €

Geflammtes Rindercarpaccio / Kräuterschmand / Süßkartoffelchips^{4,12} 19,50 €

Hausgebeizte Lachsforelle / Honig-Senf-Dillsoße / Kartoffelpuffer^{1,9} 18,00 €

dazu empfehlen wir: Pinot Blanc / Carl Loewen / Mosel 2022 41,00 €

DER HAUPTTEIL

Gebratenes Seesaiblingsfilet / buntes Linsengemüse / Safransoße^{4,5,9} 29,00 €

Krosses Zanderfilet / Bärlauchrisotto / Rieslingsoße / Kirschtomaten^{4,5,9} 26,50 €

Sachsenwälder Wildlabskaus / Bio-Spiegelei / Rollmops / Rote Beete⁷ 22,50 €

Holsteiner Roastbeef / Speck-Bratkartoffeln / Estragon-Senf-Remoulade^{1,7} 24,00 €

Kleine Portion Holsteiner Roastbeef / Speck-Bratkartoffeln / Estragon-Senf-Remoulade^{1,7} 18,00 €

Geschmorter Sachsenwälder Hirschbraten / Apfelrotkohl / Klöße / Brösel^{4,5,9} 36,50 €

Medaillons vom Heiderinderfilet (180g) / gebratene Waldpilze / Kartoffeltaler^{4,5} 45,50 €

Vollkorn Wildschweinschnitzel / WaldesRuh-Kartoffelstampf / Schmandgurkensalat^{1,4,5,9,12} 28,50 €

Kleines Vollkorn Wildschweinschnitzel / WaldesRuh-Stampf / Schmandgurkensalat^{1,4,5,9,12} 19,50 €

Rinderfilet-Geschnetzeltes / Thymian-Honig-Jus / Karotten / weiße Bandnudeln^{4,5,9} 41,50 €

Lauenburg'scher Teller

Kotelette vom Süßländer Landschwein / regionales Schmorgemüse / Kräuter-Kartoffelpüree^{4,5} 32,00 €

dazu empfehlen wir:

Merlot / Simonroth / Schnaitmann / 18 Monate 300-Liter-Fass / Württemberg 2019 62,00 €

(auch als 1,5l Magnumflasche 95,00€)

VEGETARISCH LECKER

Pikantes Currygemüse-Ragout / Linsenbratling / Nusskerne / Chilifäden^{1,4,5,9} 20,50 €

Cremiges Bärlauchrisotto / Raukesalat / Kirschtomaten / Husumer Käse⁵ 19,00 €

FÜR DIE KLEINEN

Knusperfischfilet / Erbsen / Kartoffelpüree^{1,4,9} 9,50 €

Rostbratwürstchen / Rahmkarotten / Kartoffeltaler^{1,4,5,9} 9,00 €

SUSSES ZUM ABSCHLUSS

Orangen-Grießflammerie / warmes Rhabarberkompott / Nusskrokant ^{1,4,9}	12,00 €
Vanille-Creme Brulee (gebrannte Vanille-Creme) / Karamellkruste / Rhabarbersorbet ^{1,4}	10,00 €
Gebranntes Weißes Schokoladen-Mohn-Parfait / süßer Waldboden / Beerensoße ^{1,4,9}	12,00 €
Große Kugel handgemachtes Speiseeis <i>Kleine Eisfabrik Hamburg</i>	4,00 €
Rahmeis: KÄKSE! - für Krümelmonster ^{1,4,9} / Milchreis-Zimt ^{1,4} / Vanille ^{1,4}	
Sorbet (vegan): Rhabarber / dunkle Schokolade / Zwetschge	
Sorbet mit Schuss - <i>wahlweise mit Jahrgangssekt</i> / Wodka / Kümmel	8,00 €
Eiskaffee (frisch aufgebrüht) / Eisschokolade ^{1,4}	6,00 €
wahlweise mit Vanille oder dunklem Schokoladeneis	

AUS DER WAFFELBÄCKEREI

Hausgebackene Roggenwaffel (Zubereitungszeit ca. 10 Minuten) ⁹	6,00 €
mit einer Kugel Eis ^{1,4}	8,00 €
mit Rhabarberkompott	8,00 €
mit Rhabarberkompott und einer Kugel Eis ^{1,4}	11,50 €

KASEAUSWAHL VOM BACKENSHOLZER HOF

Bio Husumer Käse / Biorohmilch Hofkäse (laktosefrei) / Ziegenkäse / Feigensenf / Mehrkornbrot ^{4,9}	18,00 €
--	---------

ALLERGENLISTE

- ¹ Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ² Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ³ Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁴ Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁵ Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁶ Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁷ Schwefeldioxid und Sulphite und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁸ Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ⁹ Glutenthaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹⁰ Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹¹ Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹² Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹³ Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ¹⁴ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Ab ins W-Lan





BITTE RESERVIEREN SIE UNTER 04104-69530.
ÖFFNUNGSZEITEN: DIENSTAG VON 17.00 BIS 21.00 UHR
MITTWOCH BIS SAMSTAG VON 12.00 BIS 22.00 UHR
SONNTAG VON 12.00 BIS 21.00 UHR