

Vorspeisen

*Wildleber mit Rucola-Birnen Salat
und Parmesan* 11,40 €

Bunte Blattsalate in Balsamico 8,90 €

*Cannelloni vom Selenter Hecht auf rote Beete
Apfel Fondue mit Safranschaum* 12,40 €

Suppe

*Crèmesuppe vom Muskat Kürbis mit karamellisierten
Kernen und seinem Öl* 8,80 €

Vegetarisch

*Warmer karamellisierter Ziegenkäse auf Orangen
Spitzkohl und Sesam Schupfnudeln* 18,20 €

Vorspeise 12,80 €

Für Kinder

Spaghetti Bolognese 8,40 €

Hähnchenschnitzel mit Marktgemüse und Kartoffelpüree 9,40 €

Hauptgerichte

*Entrecote von der Holsteiner Färse auf gestauten
Wirsing, Fliederbeerjus und Kartoffelnusskrappen* 26,80 €

*Ragout vom heimischen Damwild mit Zwetschgen
Blaukraut und gebratener Kartoffelkloß* 22,80 €

*Selenter Barschfiel auf Steckrübenpüree mit einer
Portwein-Balsamico Reduktion und
Kartoffel Meerechtich Krappen* 24,00 €

*Es gibt außerhalb der Speisekarte noch Fisch nach Tagesfang
und andere Gerichte der Saison und Region entsprechend*

Dessert

Crème Brûlée mit Sorbet nach Wahl 8,90 €

Hausgemachte Eissorten

*Vanille, Haselnuss-Krokant, Stracciatella, Erdbeere
Schokolade pro Kugel* 2,70 €