

Qualität und individueller Service werden bei uns ganz groß geschrieben.

Auch Gäste mit Allergien sollen sich bei uns wohlfühlen.

Unsere Mitarbeiter wissen um die Gefahren von allergischen Reaktionen und stehen Ihnen bei Fragen und der Suche nach alternativen Gerichten mit Rat und Tat zur Seite.

Eine zusätzliche Allergiker Karte liegt im Restaurant mit aus.

Suppen - Soups

„Night Fever“ 8,80 €

Schaumsuppe vom Spitzpaprika/ Auberginen- Knödel/ Rucola/
Wildschwein-Walnuss-Salami

*Foam soup made from pointed peppers / eggplant dumplings / arugula /
wild boar-walnut- salami*

„Weltenbummler“ 9,20 €

Blumenkohlcremesuppe/ Nordseekrabbentaschen/ Schwarzbrot/ Dill

Cauliflower Cream Soup / North Sea Shrimp Bags / Brown Bread / Dill

„Kleiner Italiener“ 8,90 €

Tomatenconsomme/ Basilikum Gnocchis/ Bohnenravioli/ Sommergemüse/
Parmesan

*Tomato consomme / basil gnocchi / bean ravioli / summer vegetables /
parmesan*

Salat - Salads

„Gartentrieb“

10,50 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

mit Walnuss Dressing oder Limette oder Joghurt-Kräuter Dressing

Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts

with walnut dressing or Lime dressing or Yogurt herb dressing

Vorspeisen – Starter

„Jungbrunnen“

15,80 €

Gebackenes Kalbsbries/ Frühlingslauch/ Erbsenmalzcreme/ Fetakäse-chip

Baked sweetbreads / spring onions / pea malt cream / feta cheese chip

„Wanderglust“

18,70 €

Räucheraal/ Schweinebrust/ Gurke/ Meerrettich/ Himbeere

Smoked eel / pork breast / cucumber / horseradish / raspberry

„Sturkopf“

15,10 €

Hirschrücken/ Frischkäse/ Boxdornbeere/ Brokkolisalat

Deer saddle / cream cheese / buckthorn berry / broccoli salad

„Sonne im Herzen“

14,30 €

Gegrilltes Salatherz/Kartoffel/ Violetter Senf/ Konfiertes Bauerneigelb

Grilled lettuce heart / potato/ purple mustard / peasant egg yolk

Hauptgänge - Main courses

„Reifegrad“

26,10 €

Rücken und Schinken vom Wildschwein/ Bohnenragout/ Kirschtomaten/
Konfierte Kartoffel Taler

wild boar back and ham / bean ragout / cherry tomatoes / confit potato thaler

„Goldene Acht“

33,60 €

48h gegarte Rinder Hochrippe/ Ochsenchwanz- Kartoffelkroketten/ Erbsen

48h cooked cattle rib / oxtail- potato croquettes / peas

„Tick, Trick und Track“

24,80 €

Rosa gebratene Entenbrust/ Wirsing/ Holunderblütenessig/ eingelegte
Kirschen/ Laugenbrotknödel

*pink roasted duck breast / savoy cabbage / elderflower vinegar / pickled
cherries / lye bread dumplings*

„Jäger und Sammler“

28,90 €

Medium gebratenes Reh/ Pfifferlinge/ Rote Beete Waffel/
Joghurtschupfnudeln/ Babysenf Kohl

*medium roasted deer / chanterelles / beetroot waffle / yoghurt dumplings /
baby mustard cabbage*

„Roter Bulle“

29,80 €

Rücken und Leber vom Kalb/ Karotten CousCous/ Sauerampfer-Sauerrahm/
geschmortes Wurzelgemüse

*veal back and liver / CousCous carrots / sorrel-sour cream / braised root
vegetables*

„Salinehen“

23,90 €

Schweinefilet/ Perlzwiebeln/ geräucherter Kohlrabi/ Salzzitronen/ Quinoa

pork fillet/ pearl onions / smoked cabbage turnip / salted lemons / quinoa

Fisch – Fish

„Sprössling...“

25,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet/ Fichtennadelsprossen Schaum/ Brokkoli/
Kartoffel-Risotto

Fried char fillet / spruce needle sprouts foam / broccoli / potato risotto

„Bøtthupferl“

24,10 €

Forellenfilet in Butter gegart/ Gurken-Fenchel Nudelplatten/ Zucchini-türmchen

Trout fillet cooked in butter / cucumber fennel pasta plates / zucchini turrets

Vegetarisch- vegetarian

„Hex Hex“

20,10 €

Spinat-Frischkäse Krapfen/ Pfifferlingen/ Aioli/ eingelegter Spargel

Spinach cream cheese fritters / chanterelles / aioli / pickled asparagus

„Backrohr“

21,40 €

Auberginen Cannelloni/ Linsen/ Rucolacreme/ gegrillter Blumenkohlbrioche

Eggplant cannelloni / lentils / arugula cream / grilled cauliflower brioche

Dessert – dessert

„Die gute alte Holly“ 13,70 €

Holunderblüte/ Kirschtörtchen/ Kaffee/ Kokos

Elderflower / cherry tart / coffee / coconut

„Gandalf der weiße“ 13,90 €

Stachelbeere/ Sauerrahm/ weißer Mohn/ Weizengras Eis

Gooseberry / sour cream / white poppy / wheat grass ice cream

„Friesisch herb“ 14,10 €

Käsevariation/ Früchtebrot/ Feigensenf

Cheese / fruit bread / Fig mustard

Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem
Restaurant,
begrüßen zu dürfen.

Familie Geinitz
und
das Rathaus Team