

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.

Für die Küche ist es natürlich einfacher wenn es bei der Reservierung mit angegeben wird.

Vorspeisen - Starter

„Entzückender Rücken“ **17,50 €**

Rosa gebratenes Wildschaf/ eingelegter Rettich/ Gänseleber-Kartoffelroulade/ Sauerampfercreme

Pink Roast Wild Sheep/ pickled radish/ goose liver- potato roulade/ sorrel cream

„Silberpfeil“ **18,90 €**

Gebratene Makrele/ Ratatouille/ Ölfrucht/ Muscheln/ Räucheraal

Fried mackerel/ ratatouille/ oleaginous fruit/ mussels/ smoked eel

„Wirtswart“ **17,90 €**

Frühlingsgemüse/ Flusskrebse/ Semmelknödel/ Morchel

Spring vegetables/ crayfish/ bread dumplings/ morels

„Taschenqueen“ **15,90 €**

Gebackene Spinattasche/ Champignons/ Aioli

Baked spinach pockets/ mushrooms/ aioli

Suppen - Soups

„Spargeltarzan“ 9,90 €

Cremesuppe vom Spargel/ Kerbelwürfel/ Kartoffel- Rehschinkenravioli

Cream of asparagus soup/diced chervil/potato and venison ham ravioli

„Frühlingsbote“ 9,80 €

Consomme von der Strauchtomate/ Frühlingsgemüse/ Eierstich/
Basilikum Roulade

Consomme from the tomato/ spring vegetables/ egg custard/ basil roulade

„Zaubertrunk“ 10,10 €

Bärlauchschaumsüppchen/ Ochschwanzragout/ gezupfter Ziegenkäse

Wild garlic foam soup/ oxtail ragout/ pulled goat cheese

Salat - Salads

„Gartensalat“ 11,20 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse
mit Walnuss Dressing oder Limetten Dressing oder Joghurt-Kräuter Dressing

*Seasonal leaf salads / croutons / garden vegetables / kernels / nuts with walnut
dressing or lime dressing or yoghurt -herb dressing*

Hauptgänge - Main courses

„Besser Esser“ 31,90 €

Rosa gebratener Hirschrücken/ Schnittlauchgerste/ verschiedenes vom Blumenkohl/ Tomatenmarmelade

Pink roasted saddle of venison/ chive barley/ various types of cauliflower/ tomato jam

„Über Stock und Stein“ 31,40 €

Medium gebratenes Reh/ Bärlauch Cous-Cous/ Spinat/Bergkäse-Ravioli/ geräucherten Sauerrahm

Medium roasted venison/ wild garlic cous-cous/ spinach/ mountain cheese ravioli/ smoked sour cream

„Muuuhhh“ 38,50 €

Rücken und Wange vom Kalb/ Kohlrabi/ Perlzwiebeln/ bunte Kartoffel-Terrine/ Leberessenz

Saddle and cheek of veal/ kohlrabi/ pearl onions/ colorful potato terrine/ essence of liver

„Hütchenspieler“ 29,80 €

Gebratene Brust vom Perlhuhn/ Erbsen/ luftgetrockneter Speck/ Morchel-Gnocchis/ Veilchenjus

Roasted breast of guinea fowl/ peas/ cured bacon/ morel gnocchi/ violet jus

„Kott- Legs“ 30,60 €

Am Knochen gereifter Landschweinerücken/ Spitzkohl/ geschmorte Butterkartoffel/ Zitrone

Saddle of country pig aged on the bone/ pointed cabbage/ stewed butter potatoes/ lemon

„Grothes Hasenpfote“ 28,40 €

Das Beste vom Kaninchen/ Schmorspargel/ Rhabarber/ pikante Polenta

The best of rabbit/ braised asparagus/ rhubarb/ spicy polenta

Fisch - Fish

„Sgladschglei“

29,50 €

Gebratene Nordseescholle/ Krabben/ Lauch/ Schwarzbrot-Joghurt-Knödel

Fried North Sea plaice/ shrimp/ leek/ brown bread and yoghurt dumplings

„Frieden statt Asche“

28,80 €

Lachsforelle in Asche gereift/ Spargelgemüse/ Quinoa/ Liebstöckel

Salmon trout aged in ash/ asparagus/ quinoa/ lovage

Vegetarisch- Vegetarian

„Herzenssache“

23,50 €

Geschmorter Romanesco/ Nussbutter-Flake9s/ Senf-Gnocchis/

Confiertes Kräuter-Eigelb/ Radieschen

Braised Romanesco/ nut butter flakes/ mustard gnocchi/ confit of herb egg yolk/ radishes

„Gepfeffertes Grün“

24,90 €

Spargel-Curry/ Bärlauch-falafel/ Gurke/ Avocadocreme

Asparagus curry/ wild garlic falafel/ cucumber/ avocado cream

Dessert - dessert

„Wie Paterchen und Klärchen“ 14,80€

Erdbeerbällchen/ Vanille/ Olivenölmilch/ Zitronengraseis

Strawberry Balls/ Vanilla/ Olive Oil Milk/ Lemongrass Ice Cream

„1000 und eine Nacht“ 14,90€

Mille Feuille von der Schokolade/ Veilchen/ Cassis/ Eierliköreis

Mille feuille of chocolate/ violets/ cassis/ egnog ice cream

„Rha-bar-bara“ 14,80€

Rhabarberstrudel/Weizengras- Sauerrahmtörtchen/ Roseneis

Rhubarb strudel/ wheatgrass sour cream tart/ rose ice cream

„Friesisch herb“ 15,20€

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