

*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

### „Alle Farben“

19,10 €

Bries und Filet vom Texellamm/ Auberginentaler/ Zupfsalat/  
weisser Curry-Tomatenschaum

*Sweetbreads and fillet of Texel lamb/ aubergine patties/ lettuce/ white curry  
tomato foam*

### „Friedenspfeife“

15,50 €

Gebackene rote Beete Risotto Bällchen/ Garten-Kräuter Milch/  
geräucherter Feta

*Baked beetroot risotto balls/ garden herb milk/ smoked feta*

### „Schnick, Schnack, Schnuck“

16,40 €

Gezupfte und Geflämmte Bachforelle/ fermentierter Blumenkohl/  
Brunnenkresse-Cannelloni

*Plucked and flamed trout/ fermented cauliflower/ watercress cannelloni*

### „Alten-auer“

17,50 €

Sülze vom Kalbstafelspitz/ Waldbierbrot/ Meerrettich/ Miso Mayonaise/  
eingelegter Meeresspargel

*Veal aspic/ forest beer bread/ horseradish/ miso mayonaise/ pickled sea  
asparagus*

# Suppen - Soups

„Kaltes grünes Wasser“ 9,80 €

Kaltes Gurkensüppchen/ Holunderkaviar/ Wassermelone/ Dill

*Cold cucumber soup/ elderberry caviar/ watermelon/ dill*

„Populär“ 10,30 €

Consomme vom Ochsenschwanz/ Friesisch Blu Ravioli/ Erbsen

*Oxtail consomme/ Frisian blu ravioli/ peas*

„Entenlauf“ 10,20 €

Kohlrabischaumsüppchen/ Pfifferlingsmaultasche/ Entenbrustschinken

*Cabbage turnip foam soup/ chanterelle dumplings/ duck breast ham*

# 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

„Berg und Tal“ 29,90 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Bohnen/ Tomate/ Bergkäse-Serviettenknödel  
*Pink roasted wild boar/ beans/ tomato/ mountain cheese dumplings*

„Rehbraun“ 32,90 €

Medium gebratenes Reh/ Fichtennadelsirup/ Kartoffel-Pfifferlingstrudel/  
Brokkoli/ Walnuss-Hüttenkäse

*Medium roasted venison/ pine syrup/ potato and chanterelle strudel/ broccoli/  
walnut cottage cheese*

„Feld und Flur“ 33,80 €

Damhirsch geschmort und gebraten/ Mais/ Kirschen/  
weißer Mohn-Kartoffelmoussline

*Braised and roasted fallow deer/ corn/ cherries/ white poppy seed potato  
mousseline*

„Gute Stube“ 29,40 €

Zerlegtes Stubenküken/ Belugalinsen/ Paprika/ Aprikosengelee/  
Salbeignocchis

*Sliced poussin/ beluga lentils/ peppers/ apricot jelly/ sage gnocchi*

„Was kostet die Welt“ 49,80 €

Filet vom heimischen Rind/ Brunnenkresse-Ziegenkäse Kuchen/  
Sommergemüse/ gebackene Markklößchen

*Filet of local beef/ watercress goat cheese cake/ summer vegetables/ baked  
marrow dumplings*

„Frau Knorr“ 33,80 €

In Butter gegarte Kalbsleber/ bunte Senf-Karotten/  
Blutwurst -Liebstöckel Dauphine

*Calf's liver cooked in butter/ colorful mustard carrots/ black pudding and  
lovage Dauphine*

# Fisch - Fish

## „Liebhaber“

33,20 €

Kross gebratene Maräne/ Kartoffel-Gurkenknödel/ Schmorfenchel/  
Dill Murmeln

*Crispy fried vendace/ Potato -cucumber dumplings/ stewed fennel/ dill marbles*

## „Punktlandung“

32,40 €

Saiblingsfilet/ Rucola Risotto/ glasierten Kohlrabi/ Kamillenschaum

*Char fillet/ rocket risotto/ glazed cabbage turnip/ camomile foam*

# Vegetarisch- Vegetarian

## „Gute alte Zeiten“

26,30 €

Geschmorte Mini-Artischocke/ Tomatenricotta-Pizokel/  
gehobelten Halbhartkäse/ Spinatschaum

*Braised mini artichoke/ tomato ricotta pizokel/ shaved semi-hard cheese/  
spinach foam*

## „Basta!“

26,50 €

Hausgemachte Malz-Pasta/ gebratene Pfifferlinge/ Sommergemüse/ Apfel/  
Zwiebel

*Homemade malt pasta/ fried chanterelles/ summer vegetables/ apple/ onion*

# Dessert - dessert

„Kleines Zupf Mariechen“ 14,80€

Parfait/ Fichtennadel/ Aprikose/ Karamellisierte Polentaschnitte/ Zitronencreme

*Parfait/ Spruce needles/ Apricot/ Caramelized polenta slices/ lemon creme*

„Auf den Kern gebracht“ 14,90€

Törtchen von Avocado/ Kirsch/ Kaffee/ Kokosnusseis

*Tartlets of avocado/ cherry/ coffee/ coconut ice cream*

„Sonnenkinder“ 15,10€

Variation von Sommerblüten/ Matcheis

*Variation of the summer blossom/ matcha 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***