

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.

„Chefs Menüempfehlung“

Confiertes Äschenfilet/ Blutwurstquinoa/ Knollenziest/
Wachtelei/ Kartoffelfond

*Confitted grayling fillet/ blood sausage quinoa/ tuber ziest/ quail egg/
potato stock*

Getrüffelte Sellerie-Maronensuppe/ getrocknetes Rinderherzravioli
Truffled celery and chestnut soup/dried beef heart ravioli

Rosa gebratenes Reh/ Rotkohl/ Schwarzwurzel/
Gänseleberkrokette

Pink roasted deer/ red cabbage/ salsify/

Goose liver croquette

Bällchen von Mango, Passionfrucht und Zimt/ Schokolade- Rieslingsekteis
*Balls of mango, passion fruit and cinnamon/chocolate Riesling sparkling wine
ice cream*

4 Gang Menü Preis: 75,90 €

Letzte Bestellung des Menüs um 20 Uhr

(Keine einzelne Gänge wählbar)

Vorspeisen - Starter

„Beschwipster Hase“

18,50 €

Offene Ravioli/ Wildhasenragout/ Fenchel/ Rotweinbirne

Open ravioli/ wild hare ragout/ fennel/ red wine pear

„Fischaktie“

17,90 €

Gebratenes Saiblingsfilet/ Krabbenquiche/ Mais-Currycreme/ Schmorgurke

Fried char fillet/ crab quiche/ corn curry cream/ braised cucumber

„Simply the best“

16,70 €

Ratatouille Sandwich/ geräucherten Hüttenkäse/ Konfiertes Eigelb/ Feldsalat

Ratatouille sandwich/ smoked cottage cheese/ confit egg yolk/ lamb's lettuce

„Käptn's Liebling“

17,70 €

Geflammtes Filet vom Seelachs/ tomatisierte weiße Bohnen/ Kapern/

gehobeltes Hirschtrockenfleisch

Flamed fillet of pollock/ tomatoized white beans/ capers/ shaved venison dried meat

Suppen - Soups

„1845“

11,30 €

Ochsenschwanzconsomme/ Ravioli/ Gemüseperlen

Oxtail Consomme/ Ravioli/ Vegetable Pearls

„Sauer macht Luftig“

11,20 €

Kürbis- Sauerkrautcremesuppe/ Steinpilz dim sum/ Himbeerlack

Pumpkin and sauerkraut cream soup/ porcini mushroom / raspberry varnish

„√s“

11,50 €

Schaumsüppchen von Pastinake und Zitrone/ Petersilienöl/

Rauchfisch-Muschel-Ravioli

Foam soup of parsnip and lemon/ parsley oil/ smoked fish and mussel ravioli

Hauptgänge - Main courses

„Goldstück“

35,10 €

Das Beste vom Damwild/ Kohl/ Rüben/ Kartoffelbaumkuchen/
Zirbenholzsahne

The best of fallow deer/ cabbage/ turnips/ potato tree cake/ pine wood cream

„Natur pur“

34,70 €

Medium gebratener Wildschweinrücken/ geröstete Gerstencreme/ Rosenkohl/
Pilz/ Cassisjus

*Medium roasted saddle of wild boar/ roasted barley cream/ Brussels sprouts/
mushroom /cassis jus*

„Analyse“

39,80 €

Rosa gebratener Kalbsrücken/ zerlegter Blumenkohl/ rote Zwiebel Polenta/
Konfiertes Leber-Steinpilzwurstchen

*Pink fried saddle of veal/ cut-up cauliflower/ red onion polenta/ confit liver and
porcini mushroom sausage*

„Flotter Dreier“

32,80 €

Verschiedenes vom Strohschwein/ geräucherte Makrele/ Lauch/ Bohnenkerne/
Kräuter-Brezelknödel

*Various straw pork / smoked mackerel / leeks / bean seeds / herb pretzel
dumplings*

„E(r)nte gut alles gut“

35,90 €

Mit Quittensirup lackierte Entenbrust/ geschmorte Steckrüben/ Chicoree/
Rote Beete Gnocchi

*Duck breast lacquered with quince syrup/braised turnips/chicory/beetroot
gnocchi*

Fisch - Fish

„Fischers Fritze“

30,70 €

Sanft gegarte Bachforelle/ Kartoffelflan/ Spinat/ Herbsttrüffel/
Buttermilchschaum

Gently cooked brown trout/ potato flan/ spinach/ autumn truffles/ buttermilk foam

„Zack- Zack“

34,20 €

Gebratenes Zanderfilet/ Wirsing/ Schwarzwurzeln/ Zitrusfrucht Gelee/
Chorizo-Dauphine

*Fried pike perch/ savoy cabbage/ black salsify/citrus fruit jelly/
chorizo dauphine*

Vegetarisch- Vegetarian

„In der Kürze liegt die Würze“

26,80 €

Geschmorte Kerbelwurzel/ Ziegenkäse Törtchen/ Pfeffer-Avocadocreme/
Rosen- Sauerrahm

Braised chervil root/ goat cheese tart/ pepper avocado cream/ rose sour cream

„Erntedank“

25,70 €

Ofenkürbis/ buntes Kartoffelrisotto/ Zitronen -Perlzwiebel/ Rosenkohl/
Herbsttrüffel

*Oven pumpkin/ colorful potato risotto/ lemon pearl onion/ Brussels sprouts/
autumn truffles*

Dessert - dessert

„Kalter Kaffee“

14,90€

Kürbisparfait/ Milchkaffee/ Bratapfeleis

Pumpkin parfait/latte/baked apple ice cream

„Glücksbringer“

15,00€

Geschichtetes Schokoladentörtchen/ Pistazie/ Campari-Orangeneis

Layered chocolate cake/pistachio/Campari orange ice cream

„Friesisch herb“

15,50€

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***