

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“



*Gegrilltes Zanderfilet/ Spitzkohl/ Feta/ Karottencreme/ Dillöl
Grilled pike-perch fillet/ pointed cabbage/ feta/ carrot cream/ dill oil*

*Spinat Schaumsüppchen/ Kartoffelmaultasche/ Räucherfischtartar
Spinach foam soup/ potato ravioli/ smoked fish tartare*

*Lammrücken/ Kapern-Holunderblüten Kruste/
Erbsensud/ Morchelgnocchi/ Spargelspitzen/ Bärlauch
Saddle of lamb/caper-elderflower crust/
Pea stock/morel gnocchi/asparagus tips/wild garlic*

*Rhabarber/ Weizengras/ Sauerrahm/ Balsamicoeis
Rhubarb/wheatgrass/sour cream/balsamic ice cream*

4 Gang Menü Preis: 83,50 €

Letzte Bestellung des Menüs um 20 Uhr

(Keine einzelne Gänge wählbar)

Vorspeisen - Starter



„Hee...Makarele“

18,50 €

Gegrilltes Makrelenfilet/ Sauerampfercreme/ Feta/ Kräutersalat/
gepickelte Oxaleswurzel

Grilled mackerel fillet/ sorrel cream/ feta /herb salad/ pickled oxales root

„45 Tage Hangover“

18,90 €

Dry Age Wildschweintrücken / Spitzkohl dim sum/ Radieschenmilch/ Brotsalat

*Dry Age wild boar saddle / pointed cabbage dim sum / radish milk / bread
salad*

„Liebes Kugel“

16,40 €

Konfiertes Liebstockel Eigelb/ Champignon tartar/ Spinatkugel/ Zitronenlauch

Confected lovage egg yolk/ mushroom tartare/ spinach ball/ lemon leek

„Wild wie die Harzer“

17,70 €

Rosa gebratener Mufflonrücken/ Bärlauch Quiche/ geräucherter Sauerrahm/
schwarze Bohnencreme

*Pink fried saddle of mouflon/ wild garlic quiche/ smoked sour cream/
black bean cream*

„Gartenhero“

11,90 €

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

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

Suppen - Soups

„Meyer der Saisonarbeiter“ 11,40 €

Spargelcremesuppe/ gehackte Erbsen/ Kochschinken Ravioli
Cream of asparagus soup/chopped peas/cooked ham ravioli

„Goldbroiler“ 11,50 €

Consomme vom Schmorhuhn/ Ravioli/ Gemüse/ Klößchen
Stewed chicken consommé/ ravioli/ vegetables/ dumplings

„Das ist ja verrückt“ 11,60 €

Schaumsuppe vom Kohlrabi und Morchel/ Karotten-Tortellini
Foam soup of kohlrabi and morell/ carrot tortellini

Hauptgänge - Main courses



„Putzfee“

35,50 €

In Fichtennadelsirup glasierte Kalbsleber/ Kartoffelragout/ Cremespinat/
Sellerie

Calf liver/potato ragout/creamed spinach/celery glazed in spruce needle syrup

„Stubenhocker“

33,30 €

Dreierlei vom Stubenküken/ Konfiertes Spargel/ Kaffee-Mohn/
Ei-Kräuter-Serviettenknödel

*Three kinds of house chicks/ confit asparagus/ coffee poppy seeds/ egg and herb
napkin dumplings*

„Weinkönig“

40,50 €

Entrecote vom heimischen Rind/ Ofenzwiebel/ Portwein Risotto/
Frühlingsgemüse

Entrecote from local beef/baked onions/port wine risotto/spring vegetables

„Zahnfee“

36,00 €

Rosa gebratenes Wildschwein/ Lila- Senfkroketten/ Kohlrabi/
Sonnenblumencreme

Pink fried wild boar/ purple mustard croquettes/ kohlrabi/ sunflower cream

„Junger Hüpfen“

37,80 €

Rücken und Ragout vom Maibock/ zerlegter Blumenkohl/
Erbsen-Morchel Kartoffel-Souffle

Back and ragout of Maibock/ cut-up cauliflower/ pea-morel/ potato soufflé

Fisch - Fish



„Ahrenhorster Edelfisch“

36,80 €

Wallerfilet/ Wasserkresse- Gnocchi/ Spitzkohl/ Holunderblüten- Hollandaise
Catfish fillet/watercress gnocchi/pointed cabbage/elderflower hollandaise

„Sterbehilfe“

34,80 €

Gebratenes Forellenfilet/ Schmorgemüse-Nudeltasche/ Rhabarber/
Buchweizenknödel/ Rapskernmilch

Fried trout fillet/ braised vegetable pasta pocket/ rhubarb/ buckwheat dumplings/ rapeseed milk

Vegetarisch- Vegetarian



„Dies und das“

27,20 €

Bärlauchnudeln/ Frühlingsgemüse/ Tomaten-Fenchelschaum

Wild garlic noodles/spring vegetables/

„Määäh“

26,60 €

Schwarzbrotsauerrahm- Strudel/ Ziegenfrischkäse/ geschmorter Spargel/
Spinatcreme

Black bread sour cream strudel/goat cream cheese/braised asparagus/spinach cream

Dessert - dessert



„Zerlegte Maibowle“

15,00€

Erdbeer/ Waldmeister/ Rieslingsekt

Strawberry / Woodruff / Riesling sparkling wine

„Milchmännchen“

15,20€

Milchreis/ Himbeer/ Mispel/ Zitronen-Roseneis

Rice pudding/raspberry/medlar/lemon rose ice cream

„Friesisch herb“

15,90€

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*