

*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“*



*In Butter confiertes Störfilet/ Belugalinsen/ getrüffelte Kartoffelperlen /  
Kräutermilch*

*Sturgeon fillet confit in butter/ beluga lentils/ truffled potato pearls/  
herbal milk*

\*\*\*\*

*Schaumsüppchen von gelber Bete/ geräucherter Lammrücken/  
Kaffee Sauerrahm*

*Foamy beetroot soup/ smoked lamb loin/ coffee sour cream*

\*\*\*\*

*Mit Quittensirup lackierte Entenbrust/ Steinpilze/  
Schmorgemüse Kroketten/ Wirsing*

*Duck breast coated with quince syrup/ Porcini mushrooms/ Braised  
vegetable croquettes/ Savoy cabbage*

\*\*\*\*

*Karotten Käsekuchen/ Pistazieneis/ Rosencreme  
Carrot cheesecake/ pistachio ice cream/ rose cream*

*4 Gang Menü Preis( Freitag,Samstag, Sonntag): 89,50 €*

*4 Gang Menü Preis( Mittwoch,Donnerstag): 84,50 €*

**Letzte Bestellung des Menüs am Mittag um 13.30Uhr und am Abend um 20 Uhr**

*(Keine einzelne Gänge wählbar)*

# Vorspeisen - Starter



## „Protein,wenig Fett“

17,90 €

Sülze von der Bauernente/ getrüffelte Rahm-Linsen/ Feldsalatöl

*Duck aspic/ truffled cream/ lentils/ lamb's lettuce/ oil*

## „Synchronschwimmer“

18,50 €

Gegrillte Makrele/ Champignons/Bete/ Schnittlauch/ Joghurt/ Rabssaat

*Grilled mackerel/ mushrooms/ yellow beetroot/ chives/ yoghurt/ rapeseed*

## „Brandmarke“

19,80 €

In Butter gegarte + gebläunte Kalbsleber/ Quinoa/ Apfel/ Sellerie/  
Brunnenkresse

*Calf liver cooked + flamed in butter/ quinoa/ apple/ celery/ watercress*

## „Zuchthengst“

17,80 €

Gegrillter Kräuterseitling/ Zwiebelherz/ grüne Bohnenkerne/ Senfei/ Gewürzjus

*Grilled king oyster mushroom/ onion heart/ green bean seeds/ mustard egg/  
spiced jus*

## Suppen - Soups



### „Rübezahl“

13,20 €

Consomme von Rote Bete/ Lauchknödel/ Hüttenkäse Ravioli/  
Meerrettich Biskuit

*Beetroot consomme/ Leek dumplings/ Cottage cheese ravioli/ Horseradish  
biscuit*

### „Feldstecher“

13,90 €

Cremesuppe von Schwarzwurzeln/ grünen Curry/ Lammroulade/ Sardellen

*Cream soup of black salsify/ green curry/ lamb roulade/ anchovies*

### „Frostsicher“

13,50 €

Grünkohl Schaumsüppchen/ geräucherte Schweinewangen Ravioli/  
Pancetta von Wildschwein

*Kale foam soup/ smoked pork cheek ravioli/ wild boar pancetta*

# Hauptgänge - Main courses



## „Schmierfink“

32,50 €

Confierte Maispouladenbrust/ Birkenblattsirup/ Wurzelgemüse/ Falafel/  
Süßkartoffelcreme

*Confit corn-fed chicken breast/ birch leaf syrup/ root vegetables/ falafel/ sweet potato cream*

## „Rosi“

40,20 €

Kalbsrücken/ Ochsenchwanz-Weizen/ Senfkohl/ Sesam/  
Brunnenkresse Joghurt

*Veal loin/ oxtail/ wheat/ mustard greens/ sesame/ watercress yogurt*

## „Flitzer“

30,50 €

Geschmorte Kaninchenkeule/ Vanille -Knoblauch Couscous/ Schwarzwurzeln/  
gebackene Tomaten Ravioli

*Braised rabbit leg/ vanilla garlic couscous/ salsify/ baked tomato ravioli*

## „Nussknacker“

36,40 €

Das beste vom Wildschwein (Rücken+Keule)/  
gebackene bunte Kartoffelknödel/ Chorizo/ Walnusscreme/ Steckrübe

*The best of wild boar (back+leg)/ baked colorful potato dumplings/ chorizo/  
walnut cream/ swede*

## „Klein gegen Groß“

41,90 €

Rücken vom heimischen Reh und Hirsch/ Muskatnuss Sauerrahm/  
Kürbiskernroulade/ Orangen Pastinakenragout

*Back of local deer and venison/ nutmeg sour cream/ pumpkin seed roulade/  
orange parsnip ragout*

## Fisch - Fish



### „Fisherman's Friend“

39,30 €

Gebratener Winterkabeljau/ verkohlten Lauch/ Grünkohlpüree/  
Holunderblütenfond/ Nussbutter Risotto

*Roast winter cod/ charred leeks/ kale puree/ elderflower stock/ nut butter risotto*

### „Du Lachs“

35,60 €

Lachsforellenfilet/ gegrillten Rosenkohl/ schwarz Bohnencreme/ Krabben  
brötchen/ gepickelte Kartoffel

*salmon trout fillet/ grilled Brussels sprouts/ black bean cream/ shrimp roll/  
pickled potato*

## Vegetarisch- Vegetarian



### „Kerig“

26,90 €

Kürbiskerngnocchi/ Rosenkohl/ geräucherter Hüttenkäse/ Hagebuttenschaum  
*pumpkin seed gnocchi/ Brussels sprouts/ smoked cottage cheese/ rosehip foam*

### „Stroganoff mal anders“

29,00 €

Herbsttrüffel Risotto/ Rote Bete/ Pilze/ Schalotten/ Senf/ Essig/ Gurke/  
Sauerrahm

*Autumn truffle risotto/ beetroot/ mushrooms/ shallots/ mustard/ vinegar/  
cucumber/ sour cream*

# Dessert - dessert



## „Beerenmarke“

15,60 €

Mandelschnitte/ Rum Fruchtcreme/ Bitterschokolade/ Weißmohneis

*Almond slice/ Rum fruit cream/ Dark chocolate/ White poppy seed ice cream*

## „Fallobst“

15,40 €

Apfelstrudel Törtchen/ Lakritz/ Preiselbeeren/ Kokosmilch Ingwer Sorbet

*Apple Strudel Tartlet/ Liquorice/ Cranberries/ Coconut Milk Ginger Sorbet*

## „Friesisch herb“

16,90 €

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***