

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 Forellenfilet/ Zitronen Huhn/ Erbse/ Morchel

Grilled trout fillet/ lemon chicken/ pea/ morel

Bärlauchschaumsüppchen / Ochsenchwanzpraline/ Milchcracker

Wild garlic foam soup / oxtail praline / milk crackers

Medium gebratener Rücken vom heimischen Reh/
geräucherter Kohlrabi/ Lauchcreme/ Buchweizentaler

Medium roasted back of local venison / smoked kohlrabi/ leek cream/ buckwheat patties

Veilchenmousse/ Sesam Brownie/

Sauerampfer-Sauerrahm Eis/ Rote Bete

Violet mousse/ Sesame brownie/ Sorrel sour cream ice cream/ Beetroot

4 Gang Menü Preis (Freitag, Samstag, Sonntag): 86,90 €

4 Gang Menü Preis (Mittwoch, Donnerstag): 81,90 €

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/ Ochsenschwanz-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*