

Regionalmenü



Salzwiesenlamm Hüfte+Bries/
Auberginenkräpfen/ Zwiebel/ Miso/
Paprikasud
*Salt marsh lamb rump + sweetbreads/
eggplant fritters/ onion miso/ paprika
broth*

Barschfilet im Kartoffelmantel/
Sauerampfer/ Rote Bete/ Holunder
*Perch fillet /potato crust / sorrel /
beetroot / elderflower*

Heimisches Rinderfilet vom
Holzkohlegrill/
Tomate/ Brokkoli/ Kiefern-
Kartoffelbaumkuchen
*Locally sourced beef fillet from the
charcoal grill/ tomato/ broccoli/
pine-tree potato cake*

Törtchen von der
Kirsche ,Pistazie und Kaffee/
Lindenblüteneis
*Cherry, pistachio and coffee tart/ linden
blossom ice cream*

4 Gang Menü Preis (Freitag, Samstag,
Sonntag): 92,90 €

4 Gang Menü Preis (Mittwoch,
Donnerstag): 87,90 €

Regionalmenü



„Vegetarisch“

Auberginenkräpfen/ geräucherter
Hüttenkäse/ Zwiebel/ Erbsen-Minzsud
*Eggplant fritters/ smoked cottage
cheese/ onion/ pea and mint broth*

Panna Cotta vom fermentierten
Spargel/ Holunder/ Brokkoli
*Panna Cotta of fermented
asparagus/elderberry/broccoli*

Marinierter Kohlrabi/ Pfifferlinge/
Kiefern-Kartoffelbaumkuchen/
Tomate

*Marinated Kohlrabi/ Chanterelle/ Pine
Tree Potato Cake/ Tomato*

Törtchen von der
Kirsche ,Pistazie und Kaffee/
Lindenblüteneis
*Cherry, pistachio and coffee tart/ linden
blossom ice cream*

4 Gang Menü Preis (Freitag, Samstag,
Sonntag): 84,90 €

4 Gang Menü Preis (Mittwoch,
Donnerstag): 79,90 €

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

Keine einzelne Gänge wählbar

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



„Wiesentreter“

20,40 €

Gegrilltes Filet vom heimischen Rind/ Kräutersaitlinge/ Tomatenragout/
Ölfrüchte

Grilled fillet of local beef/ king oyster mushrooms/ tomato ragout/ oilseeds

„Wilde Hilde“

17,80 €

Flammkuchen/ Mufflon/ Kohlrabi/ Hüttenkäse/ Paprika/ Gartenkräuter

Tarte flambée/ mouflon/ cabbage turnip/ cottage cheese/ peppers/ garden herbs

„Knochenbrecher“

17,20 €

Äscheffilet/ Aprikosen/ Eiweiß/ Gurke/ Entenjus

Grayling fillet/ apricots/ egg white/ cucumber/ duck jus

„Golddrausch“

15,40 €

Confiertes Eigelb/ Mangold/ Senf-Kartoffel-Mousseline/ Sommertrüffel

Confit egg yolk/ chard/ mustard potato mousseline/ summer truffle

„Garten Schätze“

12,70 €

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

Limetten Dressing oder Himbeer Dressing

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

Suppen - Soups



„Perlmuth“

14,20 €

Blumenkohl Cremesuppe/ Kokosmilch/ Muschel/ Dillöl
Cauliflower cream soup/ coconut milk/ mussel/ dill oil

„Kaltes Lieschen“

13,40 €

Kalte Gemüsesuppe/ Friesisch Blue Praline/ gepickelte Zwiebelringe
Cold vegetable soup/ Frisian Blue Praline/ pickled onion rings

„Wölkchen“

13,80 €

Karottenconsomme/ Zitronenhuhnravioli/ Chorizo
Carrot Consommel/ Lemon Chicken Ravioli/ Chorizo

Hauptgänge - Main courses



„Herzblatt“

30,10 €

Kalbsleber/ Herzkirschen/ Lauchhirse/ Bete/ Röstzwiebel Mayonnaise

Calf liver/heart cherries/leek millet/beetroot/fried onion mayonnaise

„Schreihals“

31,90 €

Perlhuhnbrust gefüllt mit Schwarzbrot/ Gemüseragout/ weiße Bohnencreme/
Kräuterrahm

*Guinea fowl breast stuffed with black bread/ vegetable ragout/ white bean
cream/ herb cream*

„Ka(r)lnickel“

33,80 €

Kaninchenrücken gefüllt mit Senf/ Tomatenragout/ Pfifferlinge/ Polenta Ravioli

Rabbit loin stuffed with mustard/ tomato ragout/ chanterelles/ polenta ravioli

„Verpackungskünstler“

33,60 €

Zweierlei vom Wildschwein/ Mangold Kapuns/ Aquavitae Sauerrahm/ Kohlrabi

Two kinds of wild boar/ Chard Capuns/ Aquavit sour cream/ Cabbage turnip

„Waldlauf“

38,20 €

Medium gebratener Rehrücken/ mit Waldmeister glasiert/ grüner Apfel/

Sellerie/ Blutwurst-Kartoffelroulade

*Medium roasted saddle of venison/ glazed with woodruff/ green Apple/
celery/ black pudding and potato roulade*

Fisch - Fish



„Prinzessin auf der Erbse“

34,70 €

Zanderfilet/ Fenchelkraut/ Erbsen/ Kartoffelnudeln/ Pilz-Dashi Beurre Blanc
Pike-perch fillet/ fennel herb/ peas/ potato noodles/ Mushroom-dashi beurre blanc

„Ich glaub mein Fisch pfeift“

32,60 €

Gebratene Lachsforelle/ Ceviche/ Wassermelone/ Brokkoli/ Zitronenmarmelade/
Joghurt- Kartoffelpüree
Fried salmon trout/ ceviche/ watermelon/ broccoli/ lemon jam/ yogurt mashed potatoes

Vegetarisch- Vegetarian



„Geiler Sprengstoff“

29,50 €

Variation von der Tomate/ Ziegenkäse- Maultaschen
Variation of tomato/goat cheese -Swabian ravioli

„Wusstet ihr das ...?“

25,80 €

Zucchini Türmchen/ Pfifferling Dim Sum/ Kartoffelterrinen/ Cracker
Zucchini towers/ Chanterelle dim sum/ Potato terrine/ cracker

Dessert - dessert



„Goldtaler“

14,90 €

Geeister Oreo Keks/ Pflaumenragout/ Zitronensorbet

Iced Oreo Cookie/ Plum Ragout/ Lemon Sorbet

„Kernbrecher“

15,30 €

Törtchen mit Aprikose- Mais-Kokos/ Apfel-Lavendeleis

Tartlets with apricot, corn, coconut, apple, and lavender ice cream

„Friesisch herb“

16,20 €

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***