

Regionalmenü



In Bienenwachs gereiftes
Lachsforellenfilet/ gepickelte Oxales
Wurzel/ Lauch/ Remouladenschaum
*Salmon trout fillet matured in beeswax /
pickled oval root / leek / remoulade
foam*

Schaumsüppchen von der weißen
Bohne-Rose-Zitrone/ Salzwiesenlamm/
Rote Bete
*Creamy white bean, rose, and lemon
soup/ Salt marsh lamb/
Beetroot soup*

Rücken von heimischen Kalb/
Pilzkruste/
Kohl/ Kartoffel-Gänseleberroulade
*Saddle of local veal/ Mushroom crust/
Cabbage/ Potato and goose liver
roulade*

Gewürztörtchen/
Hagebutte Sauerrahm/
Pflaume/ Karamell-
Schokoladeneis
*Spiced tarts/
Rosehip sour cream/Plum/Caramel
chocolate ice cream*

Menü Preis (Fr, Sa, So): 85,90 €

Menü Preis (Mi, Do): 80,90 €

Regionalmenü „Vegetarisch“



Offene Ravioli/ geschmorten
Wintergemüse/ Grünkohl-Kimchi/
Fetakäse/ Kräuterrahm
*Open ravioli/ braised winter vegetables/
kale kimchi/ feta cheese/ herb cream*

Schaumsüppchen von der weißen
Bohne-Rose-Zitrone/ Kürbisquiche
*White Bean, Rose, and Lemon
Creamy Soup / Pumpkin Quiche*

Haferrisotto Bällchen mit
Schalottenkern/
Pilzragout/ Kohl/ Essiggurke/
Remouladenschaum
*Oat risotto balls with shallot kernels /
Mushroom ragout / Cabbage / Pickle /
Remoulade foam*

Gewürztörtchen/
Hagebutte Sauerrahm/
Pflaume/ Karamell-
Schokoladeneis
*Spiced tarts/
Rosehip sour cream/Plum/Caramel
chocolate ice cream*

Menü Preis (Fr, Sa, So): 78,90 €

Menü Preis (Mi, Do): 73,90 €

Korrespondierende Weine inkl. Aperitif zusätzlich 35 € p.P

!Gruppen ab 8 Personen nach Absprache!

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



„Bitte ein Pilz“

15,40 €

Pilz Variation/ Gewürz Sauerrahm/ Bärlauchkapern/ Petersiliencreme

Mushroom variation/ Spiced sour cream/ Wild garlic capers/ Parsley cream

„Heiliger Bimbam“

16,80 €

Gebratenes Makrelenfilet/ Kürbis/ Meerrettich Couscous/ Mandarine

Fried mackerel fillet/ pumpkin/ horseradish couscous/ mandarin orange

„Wald- und Ackermix“

17,30 €

Buntes Bohnenragout/ Fetakäse/ Wildtrockenfleisch/ lila Kartoffelschaum

Colorful bean ragout/ feta cheese/ dried venison/ purple potato foam

„Rotkohlrocker“

19,50 €

Rücken vom heimischen Reh/ Rotkohlschnitte/ Gewürzmayonnaise/ Kräuteröl

Saddle of local venison/ Red cabbage slices/ Spiced mayonnaise/ Herb oil

Suppen - Soups



„Die grüne Knolle“

13,90 €

Schaumsüppchen von Kartoffel und Brunnenkresse/ Ziegenfrischkäse Ravioli/ Knollenziest

Creamy potato and watercress soup / Goat's cheese ravioli / Chinese artichoke

„Feuerstarter“

14,50 €

Maishuhn „Port au Feu“ vom Holzkohlegrill

Corn-fed chicken "Port au Feu" from the charcoal grill

„Verzaubert“

13,80 €

Weißer Kürbiscrèmesuppe/ Rotwurst/ Apfelkaviar/ rote Zwiebel

White pumpkin cream soup/ Red sausage/ Apple caviar/ Red onion

Hauptgänge - Main courses



„Der noble Ritter“

39,80 €

Rosa gebratener Rücken vom Hirsch/ Karamellisierte Schwarzwurzeln/
grüne Curry -Kartoffel Dauphine

*Pink roasted venison loin / Caramelized black salsify / Green curry potato
Dauphine*

„Winteridylle“

35,40 €

Keule und Rücken vom Wildschwein/ Steckrüben/ geschmorte Quitten/
Pistazien Polenta/ Hagebuttenjus

*Leg and loin of wild boar / swede / braised quince / pistachio polenta / rosehip
jus*

„Gaumenknaller“

33,90 €

Brust vom „Hallischen“ Schwein/ Apfel-Chorizo Tatar/ Rosenkohl/
Kürbisrisotto

*Breast of "Hallisch" pork / Apple-chorizo tartare / Brussels sprouts / Pumpkin
risotto*

„Fruchtiges Schnatter Ballett“

37,50 €

Rosa gebratene Entenbrust/ Pastinaken/ schwarze Johannisbeeren/
Langpfeffer -Gnocchi/ Orangenblütenjus

*Pink roasted duck breast / parsnips / blackcurrants / long pepper gnocchi /
orange blossom jus*

„Rodeo“

47,00 €

Duo vom Rind (Schaufelstück+Entrecote)/ Rote Bete/ Steinpilzknödel/
Senffrüchte

*Duo of beef (Shovel piece + entrecote)/ beetroot/ porcini mushroom dumplings/
mustard fruits*

Fisch - Fish



„Geflüster“

35,70 €

Filet vom Ahrenholzer Waller/ Saiblinskaviar/ Erbsentaler/ Lauch/
Holunderblüten Beurre Blanc

Fillet of Ahrenholz catfish/ Char caviar/ Pea fritters/ Leek/ Elderflower beurre blanc

„Flossenchaos“

32,20 €

Gebratenes Forellenfilet/ Grünkohlcreme/ bunten Kartoffelragout/
gepickelter Meerrettich/ Eigelbcreme

Fried trout fillet/ kale cream/ colorful potato ragout/ pickled horseradish/ egg yolk cream

Vegetarisch- Vegetarian



„Cinderella“

29,50 €

Geschmorter Hokkaidokürbis/ Sauerkraut Risotto/ Bete/ Dillschaum

Braised Hokkaido pumpkin/ sauerkraut risotto/ beetroot/ dill foam

„Waldbeben“

28,70 €

Steinpilzragout/ gegrillter Chicoree/ Kräuter Semmelknödel/ Nussbutter

Porcini mushroom ragout/ grilled chicory/ herb bread dumplings/ nut butter

Dessert - dessert



„Dubai war Gestern“

15,80 €

Törtchen von der Pistazie, Mandarine und Rubyschokolade/

Eis von karamelliesierter Milch

Pistachio, mandarin, and ruby chocolate tartlets / Caramelized milk ice cream

„Glückswürfel“

15,10 €

Nougat/ schwarze Johannisbeere/ Florentiner/ Trockenfrüchteeis

Nougat/ blackcurrant/ Florentine/ dried fruit ice cream

„Käsewagen“

17,90 €

5 Käsesorten ihrer Wahl/ Brot/ Aufstriche

5 cheeses of your choice / bread / spreads

***Wir freuen uns, Sie weiterhin als Gäste in unserem
Restaurant,
begrüßen zu dürfen.***

***Familie Geinitz
und das Rathaus Team***