

## Regionalmenü



In Bienenwachs gereiftes  
Lachsforellenfilet/ marinierten Sellerie/  
Lauch/ Remouladenschaum

*Salmon trout fillet matured in beeswax /  
marinated Celery / 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): 80,90 €

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 unsere Köche ist es natürlich einfacher wenn es bei der Reservierung mit angegeben wird.

## Vorspeisen - Starter



### „Popsofa“

14,40 €

In Liebstöckelöl konfiertes Eigelb/ Erbsenwaffel/ Popcorn/  
gepickelte Schwarzwurzeln

*Egg yolk confit in lovage oil / pea waffle / popcorn / pickled black salsify*

### „Alle Sinne grinsen“

16,90 €

Sanft gegartes Forellenfilet/ saure Linsen/ Lauch/  
lila Kartoffel Gnocchi/ Sauerampfer

*Gently cooked trout fillet/ sour lentils/ leeks/ purple potato gnocchi/ sorrel*

### „Prinz Charmin“

19,20 €

48 Stunden gegarte Hirschhüfte in Waldmeister glasiert/ zerlegter Blumenkohl/  
Walnussbroiche

*48-hour cooked venison rump glazed in woodruff / shredded cauliflower /  
walnut brioche*

### „Rasenmäher“

17,50 €

Gefüllter Kaninchenrücken/ Kapern/ Schnittlauch/ Karotten/  
Holunderblüten Sauerrahm

*Stuffed rabbit saddle/ capers/ chives/ raw carrots/ elderflower sour cream*

### „Gartenhero“

12,10 €

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

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

## Suppen - Soups



### „Spargeltarzan“

14,10 €

Spargelcremesuppe/ Maultaschen von Nordseekrabben/ gehacktes Kräuterei  
*Asparagus cream soup / North Sea shrimp ravioli / chopped herbs*

### „Doppelte Kraft voraus“

14,50 €

Ochsenschwanz Consomme/ Gemüse/ Kalbscarpaccio/  
gebackene Ochsenschwanzpraline

*Oxtail consommé/ Vegetables/ Veal carpaccio/ Baked oxtail praline*

### „Hexenkessel“

13,90 €

Schaumsüppchen vom heimischen Bärlauch/ geräucherten Hüttenkäse/ Joghurt  
*Foamy soup made with local wild garlic/smoked cottage cheese/yogurt*

# Hauptgänge - Main courses



## „Goldjunge“

38,10 €

Kalbsschnitzel/ Spargel/ Kartoffeln/ Sauce Hollandaise

*Veal schnitzel / asparagus / potatoes / hollandaise sauce*

## „Knusper, Knusper...“

37,30 €

Perlhuhnbrust im Knuspermantel/ Frühlingsgemüse/ Kartoffel Kräuterroulade/  
schwarze Bohnencreme

*Guinea fowl breast in a crispy coating / spring vegetables / potato and herb  
roulade / black bean cream*

## „Jungspund“

38,90 €

Rosa Schaufelstück vom Kalb/ Spinat/ Schmorgemüse Kroketten/ Chorizo jus

*Pink veal shoulder cut/ spinach/ braised vegetable croquettes/ chorizo jus*

## „Unschuldslamm“

41,40 €

Variation vom Weidelamm/ Bärlauchrisotto/ Bundmöhren/ Senfkörner/  
Joghurtschaum

*Variation of pasture-raised lamb/ wild garlic risotto/ bunched carrots/ mustard  
seeds/ yogurt foam*

## „Rabauke“

36,30 €

Keule und Rücken vom Wildschwein (Medium) / fermentierte Spargelcreme/  
gefüllte Schalotte/ getrüffelte bunte Kartoffelbällchen/ Salatherz

*Leg and loin of wild boar / fermented asparagus cream / stuffed shallot /  
truffled colorful potato balls / lettuce heart*

## „Rebellion“

39,90 €

Rosa gebratenes Reh/ gegrillter Blumenkohl/ Steinpilzragout /  
Ei-Serviettenknödel

*Roast venison (pink roasted) / grilled cauliflower / porcini mushroom ragout /  
egg dumplings*

## Fisch - Fish



### „Zahnfee“

38,30 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet/ Ofen Spargel/ Rote Bete Gnocchi/  
Sauerampfer Hollandaise

*Pan-fried pike-perch fillet / Oven-roasted asparagus / Beetroot gnocchi / Sorrel hollandaise*

### „Kaltes klares Wasser“

34,80 €

Saiblingsfilet/ Kohlrabi/ Frühlingslauch/ Sesam-Dauphine-Kartoffeln/  
Krustentierjus

*Char fillet/ Cabbage turnip/ Spring onion/ Sesame Dauphine potatoes/ Shellfish jus*

## Vegetarisch- Vegetarian



### „Zickenzauber“

28,00 €

Ziegenkäse Soufflé/ geschmorter Spargel/ Rhabarber/ Radieschen/ Falafel/  
Kartoffelwürfel

*Goat cheese soufflé/ braised asparagus/ rhubarb/ radishes/ falafel/ potato cubes*

### „Orgelpfeife“

28,40 €

Morchelrisotto/ Frühlingsgemüse/ Erbsenkresse/ Nussbutter/ Babyspinat

*Morel risotto/ Spring vegetables/ Pea shoots/ Brown butter/ Baby spinach*

## Dessert - dessert



### „Frühlingsparfüm“

15,50 €

Törtchen von Veilchen und Erdbeere/ Kokos-Weißmohneis

*Violet and strawberry tartlet / Coconut white poppy seed ice cream*

### „Süßholzraspeler“

15,10 €

Rhabarber- Lakritzmousse/ Luftschokolade/ Eierliköreis

*Rhubarb and licorice mousse / aerated chocolate / eggnog ice cream*

### „Käsewgen“

16,10 €

5 Käsesorten ihrer Wahl/ Brot/ Aufstrich

*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***