

„Landidyll“Menü



Gebratenes Saiblingsfilet/ Karotten-Rauchöl

Mayonnaise/ gepopptes Getreide

*Fried char fillet/ carrot smoke oil mayonnaise/
popped cereals*

48h sanft gegarte Hirschkeule/

Sellerie Sandwich/ Weißkohlcreme/

Kräuterseitlinge

48h gently cooked deer leg/

Celery sandwich/ white cabbage cream/ herb strings

Gegrilltes Entrecote vom Rind/

Karamellisierte Schwarzwurzeln/

Cafe de Paris/ Kartoffel-Dauphin/ Pak Choi

Grilled Entrecote from the local beef/

Caramelized black roots/ Cafe de Paris/ Potato

Dauphin/ Pak Choi

Hagebutte/ Birne/ Aquavite/ Blumenkohl/

Butterkeks Eis

*Rosehip/ pear/ Aquavite/ cauliflower/ butter biscuit
ice cream*

oder

Käsevariation/ Cheese

Menü 94,70 €

Menü Mittag 88,70 €

„Landidyll“Menü



„Vegetarisch“

Geschmorte Rote Bete/ Senflinsen/

Rauchöl-Mayonnaise/Lauchgelee

Braised beetroot/ mustard lentils/

Smoke oil mayonnaise /leek jelly

Chicoree Ragout/ gepickelte Trauben/

Friesisch Blue Ravioli

Chicory ragout/ pickled grapes/ Frisian blue ravioli

Kartoffel Risotto/ Pak Choi/ Eichsfelder

Trüffel/ Schwarzwurzeln/ Seidentofu

Potato Risotto/ Pak Choi/ Eichsfeld Truffles/ Black

Roots/ Silken Tofu

Hagebutte/ Birne/ Aquavite/ Blumenkohl/

Butterkeks Eis

*Rosehip/ pear/ Aquavite/ cauliflower/ butter biscuit
ice cream*

oder

Käsevariation/ Cheese

Menü 88,60 €

Menü Mittag 84,90 €

Korrespondierende Weine inkl. Aperitif zusätzlich 38,50 € p.P

Letzte Bestellung des **Menüs** am Mittag um **13.30Uhr** und am Abend um **19.45 Uhr**

Keine einzelne Gänge wählbar

!Gruppen ab 8 Personen nach Absprache!

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



„Duck Norris“

18,50

Verschiedenes von der Bauernente/ Rotkohl/ Klöße

Various from the farmer's duck/ red cabbage/ dumplings

„Feuer frei“

19,60

Entrecote vom Holzkohlegrill/ gerösteter Wirsing/ Getreidesalat/ Knollenziebst/ Bloody Mary Mayonnaise

Grilled entrecote/ roasted cabbage/ cereal salad/ tubers/ Bloody Mary mayonnaise

„Ess (ig) jerne“

16,90

Waldpilzsülze/ Lauch -Panacotta/ schwarzer Knoblauch/ Essiggemüse Pesto

Wild mushroom saline/ leek panacotta/ black garlic/ vinegared vegetable pesto

„Labskaus 1.0“

18,20

Rote Bete/ Kartoffel/ Hirschschinken/ Matjes/ Eigelb/ Essiggurke

Beetroot/ potatoes/ deer ham/ matjes/ egg yolk/ pickle

„Blattgeflüster“

12,30

Saisonale Blattsalate/ Croutons/ Gartengemüse/ Kerne/ Nüsse

mit Walnuss Dressing oder Kartoffel Dressing

Seasonal leaf salads/ croutons/ garden vegetables/ seeds/ nuts With walnut dressing or potato dressing

Suppen – Soups



„Ackergold“

14,10

Cremesuppe vom Feldkürbis/ Ochsenchwanzröllchen/ Meerrettichsauerrahm

Cream soup of field pumpkin / oxtail rolls / horseradish sour cream

„Heul doch!“

13,90

Zwiebelconsomme/ pochiertes Wachtelei/ Kohlrabiravoli/ gehobelter Deichkäse

Onion consome/ poached quail egg/ kohlrabiravoli/ sliced dike cheese

„Spürnase“

14,60

Getrübte Sellerie -Maronensüppchen/ Muschel -Räucherfischmaultasche

Truffled celery -marann soup / mussel - smoked fish maultasche

Hauptgänge -Main courses



„Heimbringer“

39,80

In Kiefernholz rosa gebratener Damwildrücken/ Rosenkohlcreme/ Sellerie/
Kürbisgnocci

*In pine wood pink roasted fallow deer back / Brussels sprout cream / celery /
pumpkin gnocchi*

„Halunke“

36,30

Medium gebratenes Wildschwein/ Steckrüben/ Zwiebel -Polenta/ Malzjus

Medium fried wild boar / turnips / onion polenta / malt sauce

„Mein Schatz“

35,80

Maispoularde/ Eichsfelder Trüffel/ Kraut und Rüben/ Spinatdauphine/ Kräuterei

*Corn poularde/ Eichsfeld truffle/ cabbage and turnip/ spinach dauphine/
herb egg*

„Unruhestifter“

35,50

Geschmorte Kaninchenkeule/ Senflinsen/ lila Kartoffel- Lauchroulade/

Vanille- Knoblauch/ Pastinaken

*Braised rabbit leg/ mustard lentils/ purple potato leek roulade/ vanilla garlic/
parsnips*

„Eine runde Sache“

38,70

In Fichtennadelhonig karamellisierte Kalbsleber/ Mais/ Balsamico -Perlzwiebeln/
Steinpilzknödel

*Caramelized veal liver/ corn/ balsamic pearl onions/porcini mushroom
dumplings in spruce honey*

Unsere hausgemachte Sauce – unser „braunes Gold“

Gerne reichen wir Sauce nach.

**Bitte haben Sie Verständnis, dass unsere intensiv eingekochte Sauce mit viel
Liebe, Zeit und Handarbeit selbst hergestellt wird. Genießen Sie unser**

„braunes Gold auf dem Teller“ daher mit Wertschätzung. ❤️

Fisch – Fish



„Flöckchen“

35,70

*In Butter confiertes Forellenfilet/ Kürbisragout/ Schwarzwaldmiso/
Nussbuttersotto/ Apfel*

*In butter confit trout fillet / pumpkin ragout / Black Forest miso / nut butter
risotto / apple*

„Einmal Dor(s)ch bitte“

41,50

*Kabeljaufilet/ Krebsschaum/ Spitzkohl/ Rettich/ Gemüsejus/ Paprika-
Kartoffelpüree*

Cod fillet/ crab foam/ cabbage/ radish/ vegetable gravy/ pepper-potato puree

Vegetarisch- Vegetarian



„Nachtschatten“

31,00

*Auberginentaler/ Spitzkohl -Dim Sum/ weisser Tomatenfond/ Steinpilzragout
Eggplant taler/ pointed cabbage dim sum/ white tomato stock/ porcini
mushroom ragout*

„Friedenspfeife“

28,70

*Geräucherter Kürbis/ Getreide -Falafel/ Rübenponzo/ Kapernsauerrahm
Smoked pumpkin/ cereal falafel/ beet ponzo/ caper cream*

Dessert – dessert



„Beschwippste Ziege“

15,60

*Ziegenkäsesouffle/ Weißmohncreme/ Espresso-Martini-Eis
Goat cheese soufflé/ white poppy cream/ espresso martini ice cream*

„Bevor du wieder zur Diva wirst“

15,30

*Erdnuss- Karamell-Nougat Törtchen/ Sauerampfer Panna Cotta/ Grapfruit-Eis
Peanut caramel nougat tartlet/ sorrel panna cotta/ grapfruit ice cream*

„Backensholzer“

16,-

*Verschiedene Käsesorten/ Früchtebrot/ Feigensenf
Various cheeses/ fruit bread/ fig mustard*

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

Familie Geinitz und das Rathaus Team