



Weinempfehlung mit den Bio-Weinen vom Gustavshof

Grauburgunder (weiß, trocken, säurearm)

0,25 | 7,50 €

0,75 | 21,90 €

Frühburgunder 2011 (rot, Signatur trocken)

0,25 | 8,90 €

0,75 | 25,90 €

Ihr Menü à la carte

Stellen Sie sich Ihr Wunsch Menü zusammen

mit einem Hauptgericht Ihrer Wahl als

3-Gang-Menü 29 €

Vorspeise

Pikantes Tomaten-Paprika-Chilisüppchen

mit Kräuterbaguette

7 €

oder

Kohlrabicremesuppe

mit Tomatenschmelz

7 €



Hauptgericht

Zarter Wildschweinbraten aus der Gohrde
mit Preiselbeerpfirsich an Wachholderrahmsauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelbällchen

22 €

oder

Feines Züricher Geschnetzeltes vom Kalb
in einer leichten Rahmsauce mit frischen Champignons
dazu Broccolirösschen
und Reistimbale

21 €

oder

Duett vom Lachs und Rotbarsch
an Dillrahmsauce auf buntem Gemüse à la creme
dazu geschmolzene Tomaten und Heide-Kartoffeln

21 €

Dessert

Vanille-Mohnparfait mit Beerenfrüchten

7 €

oder

Hausgemachtes Espressomousse mit frischer Obstsalza

7 €



Klein & Fein & Lecker

Feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit Äpfeln, Zwiebeln
dazu knusprige Heide-Bratkartoffeln an Speck

15 €

Hausgemachtes Wildschwein-Sauerfleisch
mit würziger hausgemachter Remouladensauce
dazu knusprige Heide-Bratkartoffeln

17 €

AS Gourmet Burger
mit irischem Rindfleisch
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips

16 €

Die Speisen werden von unserem Küchenchef Lutz Bröker frisch für Sie zubereitet. Beim Einkauf achten wir stets auf eine hohe Qualität und auf Regionalität. Freuen Sie sich auf einen anspruchsvollen und genüsslichen Abend mit leckeren Speisen und guten Getränken. Der Küchenchef Lutz Bröker und das Service Team unter Leitung von Saskia Slutzki wünschen Ihnen einen guten Appetit.



Schnuckeliges aus der Heide

Kürbiscremesuppe
mit Apfelspänen und Kürbiskernöl

7 €

Zwei Heidschnuckenbratwürste
an einer leichten Thymianjus
auf Ananaskraut dazu Heide-Bratkartoffeln

15 €

Zarter Braten aus der Heidschnuckenkeule
in Ingwer-Honig-Thymianjus
dazu Brüsseler Kohlröschen
und Rosmarinkartoffeln

21 €

Feines Heidschnuckenragout
in Estragonsauce mit Broccolirösschen
und hausgemachten Tagliatelle

19 €

Kirschwasserparfait mit warmen Schattenmorellen

7 €