



Weinempfehlung mit den Bio-Weinen vom Gustavshof

Grauburgunder (weiß, trocken, säurearm)

0,25 l 7,50 €

0,75 l 21,90 €

Frühburgunder 2011 (rot, Signatur trocken)

0,25 l 8,90 €

0,75 l 25,90 €

Ihr Menü à la carte

Stellen Sie sich Ihr Wunsch Menü zusammen
mit einem Hauptgericht Ihrer Wahl als

3-Gang-Menü

32,00 €

Vorspeise

Feines Tomaten-Cilli-Cremesüppchen
mit Kräuterbaguette

7 €

oder

Herzhafte Kartoffel-Lauchcremesuppe
mit Knoblauchcroutons

7 €



Hauptgericht

Zartes Hähnchenbrustfilet
handgefüllt mit gekochtem Schinken
und würzigem Käse aus Italien
an Kohlrabi-Rahm-Gemüse dazu Heide-Kartoffeln

21 €

oder

Saftiger Rinderschmorbraten
an einer leichten hausgemachten Burgundersauce
dazu Prinzess-Bohnen und Boullion-Kartoffeln

20 €

oder

Gebratene Lachsmedaillons vom Grill
auf Kartoffel-Porree-Ragout in Dillrahm
mit pikanter, hausgemachter Tomatensalsa

23 €

Dessert

Hausgemachtes Kürbiskern-Parfait
an hausgemachtem Beerenragout

8 €

oder

warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce

7 €



Klein & Fein & Lecker

Feine Matjesfilet
in einer hausgemachten Sauce
mit Äpfeln und 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 Dry-Age Rindfleisch
dazu pikante hausgemachte Zwiebelmarmelade
und selbstgemachte Oliven-Chips

16 €

Alle 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 genusslichen 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.



WILDES aus der Göhrde

Feine Kürbiscremesuppe
mit Apfelspänen,
Kürbiskernen und Kürbiskernöl

7 €

Zarter Wildschweinbraten mit Preiselbeer-Pfirsich
an Wachholderrahmjus dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffel-Rosmarin-Krusteln

21 €

Wildschweintrüben in der Walnußkruste gebraten
mit gefülltem Pfirsich an Rosmarinsauce
dazu Rosenkohl und hausgemachte Kartoffelbällchen

23 €

Kirschwasserparfait
mit warmen Schattenmorellen

8 €

Unser Wildschwein kommt, wie viele weitere Produkte auch, aus der hiesigen Region. Es wird u.a. im Staatsforst Göhrde kontrolliert gejagt. Unser örtlicher Jäger ist meistens bei Vollmond in diesem großen Waldgebiet unterwegs, denn nur bei diesen Bedingungen stehen die Chancen gut Wildschweine zu finden