

# MENÜ

Rucola und Kopfsalat aus Emtinghausen mit Pfifferlingen, Parmesanchips, Oliven hausgemachtem Speck und Streifen vom „Secreto“ vom Schwäbisch-Hällischen Bio-Schwein

ODER

Ahsendorfer Ziegenfrischkäse mit Garten-Thymian und Frau Meyers Honig/  
Grill-Paprika „Mallorquin“ - eingelegt mit altem Balsamico/ Grüne Bohnen „sizilianisch“ mariniert mit Rosinen, Kapern und Pinienkernen

\*

Consommé vom Oterser Maibock „à la Lady Curzon“–  
mit Shiitake, Pfifferlingen, Eiernudeln, Erbsen und Currysahne

\*

Lauwarmer „Nudelsalat“ mit Königskrabbenfleisch, zarten Calamaretti, Erbsen, kandierten Oliven und hausgemachtem Verdener Speck

ODER

Eierbandnudeln mit Bayrischen Pfifferlingen in Rahm, Kresse, Basilikum, Rucola und Schnittlauch

\*

Wolfsbarschfilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Cidresud,  
Pimenton-Würfelkartoffel und mariniertes Wassermelone

ODER

Harzer Vorland-Zicklein im Ganzen geschmort und ausgelöst serviert  
mit Thymian, Schalotten, Kartoffeln und Pfifferlingen

ODER

Vegetarisch: geeiste Suppe vom Warper Büffelmozzarella mit Gemüse im toscanischen Backteig,  
Tomaten-Caipirinha, Tomatengelee und Pesto

ODER

Vegan: Würziges Gemüse-Couscous mit Kapern, Rosinen, Pinien, Reshmas Ofen-Blumenkohl  
Zucchini vom BBQ-Smoker und Paprikasaft

\*

Kleiner Käseteller

Ziegen-Camenbert, Asche-Pyramide und Ziegenrolle von der Ziegerei in Asendorf;  
Hartkäse, Tomaten-Feta und Büffelmozzarella von Mia Fiedlers Büffelhof in Warpe;  
dazu Ciabatta, Grissini, Senfrüchte und Oliven

ODER

2 Sorten Kirsch-Schoko-Eis auf Kirschgelée und Kirschwassercreme

ODER

Sangria mit Beeren, Wild-Pfirsich, Melone, Weißem Schokoladenparfait  
und Spätburgunder-Butter-Eiscreme

3 Gänge Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 36.-

3 Gänge Vorspeise-Hauptgang-Käse/Dessert 43.-

4 Gänge Vorspeise-Suppe-Hauptgang-Käse/Dessert 47.-

4 Gänge Vorspeise-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 52.-

5 Gänge Vorspeise-Suppe-Zwischengericht-Hauptgang-Käse/Dessert 66.-

- Alle Preise in EURO -

## KARTE

-Alle Gerichte auch zum Abholen nach Vorbestellung, jeweils 2 EURO günstiger

### VORSPEISEN:

Rucola und Kopfsalat aus Emtinghausen mit Pfifferlingen, Parmesanchips, Oliven  
hausgemachtem Speck und Streifen vom „Secreto“ vom Schwäbisch-Hällischen Bio-  
Schwein Klein/als Hauptgang Portion  
10,00/15,00

### Vorspeisenteller

Ahsendorfer Ziegenfrischkäse mit Garten-Thymian und Frau Meyers Honig/  
Grill-Paprika „Mallorquin“ - eingelegt mit altem Balsamico/ Grüne Bohnen „sizilianisch“  
mariniert mit Rosinen, Kapern und Pinienkernen 12,50/16,00

### SUPPE

Consommé vom Oterser Maibock „à la Lady Curzon“ –  
mit Shiitake, Pfifferlingen, Eiernudeln, Erbsen und Currysahne 7,00/9,50

### ZWISCHENGERICHTE

Lauwarmer „Nudelsalat“ mit Königskrabbenfleisch, zarten Calamaretti, Erbsen, kandierten  
Oliven und hausgemachtem Verdener Speck 14,00/19,00

Eierbandnudeln mit Bayrischen Pfifferlingen in Rahm, Kresse, Basilikum,  
Rucola und Schnittlauch 12,50/16,00

### HAUPTGERICHTE

Wolfsbarschilet mit Räuchermandel-Knusper, Fenchelpuree, Cidresud,  
Pimenton-Würfelkartoffel und mariniertes Wassermelone 19,00/29,00

Harzer Vorland-Zicklein im Ganzen geschmort und ausgelöst serviert  
mit Thymian, Schalotten, Kartoffeln und Pfifferlingen 23,00/34,00

Cuxhavener Färsen-Entrecôte „Steak Frites“ mit Pommes  
gewürzt mit „Pommes Ü 18“, Mayonnaise, BBQ-Dipp und Caesar's Salad 300g 37,00

Vegetarisch: geeiste Suppe vom Warper Büffelmozzarella mit Gemüse  
im toscanischen Backteig, Tomaten-Caipirinha, Tomatengelee und Pesto 17,00/23,50

Vegan: Würziges Gemüse-Couscous mit Kapern, Rosinen, Pinien,  
Reshmas Ofen-Blumenkohl Zucchini vom BBQ-Smoker und Paprikasaft 17,00/23,50

### KÄSE

#### Kleiner Käseteller

Ziegen-Camenbert, Asche-Pyramide und Ziegenrolle von der Ziegerei in Asendorf;  
Hartkäse, Tomaten-Feta und Büffelmozzarella von Mia Fiedlers Büffelhof in Warpe;  
dazu Ciabatta, Grissini, Senfrüchte und Oliven 12,50

### DESSERT

2 Sorten Kirsch-Schoko-Eis auf Kirschgelée und Kirschwassercreme 8,50

Sangria mit Beeren, Wild-Pfirsich, Melone, Weißem Schokoladenparfait  
und Spätburgunder-Butter-Eiscreme 8,50