

NORDENHOLZER -HOF-

Vorspeise

Chicken Teriyaki Tacos

Pulled Chicken, Paprika, Avocado, rote Zwiebeln, Koriander, Gartenkresse, Rice Cracker

Sechszehn Euro fünfzig

Bonbon von der Burrata im Wildschinken aus hiesiger Jagd, in Engelshaar gebacken mit Früchtekompott und geräucherter Barbarie-Entenbrust

Achtzehn Euro fünfzig

Aus dem Suppentopf

Klare Wildkraftbrühe, mit Wildschinken und gefüllte Steinpilzmaultasche

Elf Euro fünfzig

Vegetarisch

Rahmsüppchen von der gelben Paprika mit Linsenbrot

Neun Euro fünfzig

Hauptgänge

Von der Angel

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet, Fregola, Babyspinat, Edamame und gelber Paprikasauce

Siebenundzwanzig Euro

Land und Weide

Gebratenes Rinderfilet unter der Gemüsekräuterkruste auf Pfeffersauce, hausgemachte gebackene Trüffelkartoffeln mit Trüffelmayonnaise und Gemüse vom Wochenmarkt

Achtunddreißig Euro fünfzig

**NORDENHOLZER
-HOF-**

Schweinefilet gebraten auf Wirsinggemüse, Steinpilzsauce und hausgemachtes
Kartoffelpüree

Siebenundzwanzig Euro fünfzig

Aus Nachbars Garten

Frische Blattsalate mit Süßwassergarnelen, Hummerschaum, Portwein-Reduktion

Neunzehn Euro fünfzig

Vegetarische

Gebackenes frisches Marktgemüse im Tempuramantel mit zweierlei Saucen: Mango – und
Sweet-Chili

Achtzehn Euro fünfzig

Süßer Ausklang

Dreierlei süße Schleckereien im Glas

Schokoladentraum mit Nougatkern, Vanilletopfenschaum mit
Salat von der Mango, Limettenschaum und hausgemachtem Sauerrahmeis
Fünfzehn Euro fünfzig

Exotic-Sorbet

von Mango und Passionsfrucht mit Süßwein und türkischer Zuckerwatte

Hausgemachtes Walnussparfait

mit zweierlei von der Orange, Ragout und kandierte Orange

**NORDENHOLZER
-HOF-**

Genussvoll sparen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen **Fünfundfünfzig Euro**
(VORSPEISE / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 4 Gängen **Fünfundsechzig Euro**
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / HAUPTGANG / DESSERT)

Menü in 5 Gängen **Fünfundsiebzig Euro**
(VORSPEISE / ZWISCHENGANG / SORBET / HAUPTGANG / DESSERT)