

Unsere  
**SPEISENKARTE**



„Das gute Benehmen eines Gastes erkennt  
man nicht am perfekten Styling oder  
am Schlürfen einer Auster,  
sondern am Umgang mit dem Servicepersonal“.

## Vorspeisen

Babyspinat Salat mit japanischem Sesamdressing und gerösteten Erdnüssen

**Neun Euro fünfzig**

Gebackene Pommes Frites mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Schnittlauchröllchen

**Zwölf Euro fünfzig**

## Aus dem Suppentopf

Thailändische Curry-Zitronengrassuppe

**Zwölf Euro**

Wahlweise mit Garnele im Tempurateig und Mango-Chili-Chutney

**Sechzehn Euro**

Wildkraftbrühe mit geräuchertem Rehschinken, feinen Gemüsewürfeln und Scheiben von der Steinpilz-Maultasche

**Dreizehn Euro fünfzig**

## Hauptgänge

### Land und Weide

Gebratenes Kalbsfilet mit frischem Gemüse vom Wochenmarkt auf Schalottensauce, serviert mit Gratin von Kartoffeln

**Dreiunddreißig Euro**

### Geschmortes

Geschmortes von der Rinderbacke in Burgundersauce, feine Gemüsestreifen und Kartoffelpüree

**Siebenundzwanzig Euro**

### Curry

Zartes Curry vom Lamm mit Möhren, Äpfeln, Linsen und Papadam

**Sechszwanzig Euro fünfzig**

### Offenstallhaltung

Tomahawk vom Schwein mit einem lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat

**Achtundzwanzig EUR**

### **Kalbsleber „Nordenholzer Hof“**

In Salzeibutter gebratene Kalbsleber mit Madeira-Sauce auf Kartoffel-Sellerie-Püree,  
Röstzwiebeln, Apfelwürfel in Grenadine, frische Blattsalate

**Siebenundzwanzig Euro**

### **Gefischtes**

Filet vom Skrei auf Grünkohlgrauen, Aalrauchsauce mit Baconchips  
und Pinkel

**Dreißig Euro**

### **Fleischlos, aber nicht reizlos**

Gebackener Pom Pom Blanc im Parmesanmantel auf Linsen-Kürbis-Bolognese mit Baba Ghanoush

Babyspinat Salat mit Sesamdressing und gerösteten Erdnüssen

**Vierundzwanzig Euro**

## Süßer Ausklang

In Tempura gebackenem Snickersriegel mit hausgemachtem  
Sauerrahmeis, Salat von der Mango

**Zehn Euro**

Cappuccino Crème Brûlée mit hausgemachtem Tonkabohneneis

**Zwölf Euro**

Sorbet Birne Helene mit Süßwein aufgegossen

**Acht Euro fünfzig**

## Im Menü Vorteile genießen

Wählen Sie Ihr Menü in der klassischen Menüfolge aus:

Menü in 3 Gängen Neunundfünfzig 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)

## WeinErlebnis

Passende Weinbegleitung zu Ihrer Menüfolge, je 0,1 l

Zum 3-Gang-Menü  
Dreiundzwanzig Euro

Zum 4-Gang-Menü  
Dreißig Euro

Zum 5-Gang-Menü  
Sechsenddreißig Euro

*Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie gerne unser Personal an.*