

Speisekarte

Vorspeisen, die Lust auf mehr machen

Bunter Salat	von Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat mit dunklem Balsamico-Dressing, Croutons, Sonnenblumenkernen und dreierlei Rohkostsalaten	8,30 €
Vitello Forello	rosa gegartes Kalbfleisch, dünn aufgeschnitten mit Forellen-Kapercreme, Rosa Pfefferbeeren und wilder Rauke	14,90 €
Lachs	hausgebeizt mit Limette, Fenchel, Zitronengras, Dill und allerlei Wurzelwerk, serviert mit Kartoffelrösti, Sour Creme und Salatbouquet	14,60 €

Suppen, die das Herz erwärmen

Hühnerbrühe	aus dem Suppenhuhn gekocht mit Möhren, Erbsen, Spargel, Eierstich und Fleischklößchen	6,90 €
--------------------	---	--------

Für zwischendurch und auch davor

Würzfleisch	hausgemacht vom Landhuhn mit Locktower Champignons, überbacken mit Edamer, dazu geröstetes Toastbrot	10,60 €
Wild-Blutwurst	paniert und gebacken an Weinsauerkraut und Erdapfelpüree, dazu eine Bratensauce (Blutwurst von unserem regionalen Händler Wildhof am Weinberg in Reckahn)	16,70 €

Basische Speisen

Basische Speisen unterstützen den Körper dabei, Säuren abzubauen und den inneren pH-Wert im Gleichgewicht zu halten. Sie regen die Entgiftung an, stärken das Immunsystem, unterstützen die Verdauung und fördern das Wohlbefinden.

Basische Vorspeisen

Süppchen	vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl	6,60 €
Kürbis	mediterran mariniert, auf Kichererbsencreme, Feldsalat und dunklem Balsamico-Dressing	9,50 €

Basische Hauptspeisen

Gemüse-Bowl	mit Buchweizen unter Kohlrabi, Wildbrokkoli, Karotte, Gelber Bete und Blattsalaten, dazu Kürbis-Piccata	20,90 €
--------------------	---	---------

Vegane Hauptspeisen

kombinierbar mit Fisch, Fleisch und mehr

Cocos-Curry-Gemüse	aus Bambus, Pilzen, Möhren, Schoten, Brokkoli und Zitronengras, dazu Limonen-Jasminreis und gedämpfte Dim Sum	20,50 €
---------------------------	---	---------

+	gebratenen Hähnchenbruststreifen konfiertem Rotbarschfilet	24,20 € 25,70 €
----------	---	--------------------

Salat-Bowl	mit Lollo Rosso, Lollo Bionda und Eichblattsalat Gurke, Tomate und Paprika mit dunklem Balsamico-Dressing und süß-saurem Kürbiskompott	16,90 €
-------------------	--	---------

+	gebackenem Camembert und Preiselbeeren gebratenem Forellenfilet gebratenen Hähnchenbruststreifen	20,50 € 22,90 € 21,50 €
----------	--	-------------------------------

Vegane Nachspeisen

Mousse	von Zitrone und Sojajoghurt auf Zwetschgenröster, dazu Mango-Sorbet	8,50 €
---------------	---	--------

Das Beste vom Federvieh

Hausgemachte Gänserillette	verfeinert mit Orange, Wacholder, Beifuß, Piment und Lorbeer, dazu Preiselbeeren, Gewürzgurke und Zwiebel-Schinken-Baguette	6,70 €
Gänseklein-	süppchen mit Streifengemüse und Fadennudeln	6,90 €
Entenkeule	geschmort, an Rot- und Grünkohl, dazu eine Beifußsoße und wahlweise Kartoffeln, Klöße oder beides	26,40 €
Apfelstrudel	warm serviert, mit Vanillesauce, geschlagener Sahne und Vanilleeis	8,40 €



Hauptspeisen

Gesottener Tafelspitz	vom Angus-Rind mit Salzkartoffeln und Karotten-Spitzkohl-Gemüse, dazu eine Meerrettichsauce (Rindfleisch von unserem regionalen Händler Natur Konkret in Lütte)	31,30 € groß 27,20 € klein
Gulasch vom Wild	geschmort mit Zwiebeln, Wacholder und Zimt, serviert mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl und Butterspätzle (Wild von unserm regionalen Wildhändler Jan Griebsch in Bardenitz)	26,20 € groß 22,50 € klein
Forellenfilet	gebraten, auf einem Kürbis-Risotto mit Kürbiskernen, Kirschtomaten und sautierter Paprika	24,20 € groß 21,90 € klein

Kinderessen wie bei Oma

Fischstäbchen	goldgelb gebacken an Rahmigem Spinat und Kartoffeln	9,60 €
Hähnchenbrust	gebraten, serviert mit Karotten, Kroketten und einer Jus	10,90 €
Kartoffelpuffer	mit Apfelmus - zusätzlich bestellbar mit einer Kugel Vanilleeis	8,60 € 10,00 €

Desserts – so süß und fruchtig

Lebkuchen-Eis	im Bisquitmantel gebacken, mit Kokosraspeln, Kirschkompott mit Zimt und geschlagener Sahne	9,90 €
Crème Brûlée	mit Tonkabohne und Stracciatella-Eiscreme	7,90 €
Schweden-becher	mit Apfelmus, Eierlikör, Vanille- Eiscreme und geschlagener Sahne	8,80 €