

Liebe Gäste,

nun haben wir die ersten Monate nach der Wiedereröffnung hinter uns.

In unserem Hause hat sich viel verändert. Zahlreiche ruhige Wochen wurden genutzt um das Haus nicht nur optisch umzustrukturieren.

In den letzten Wochen gab es viel Feedback. Wir freuen uns sehr über jedes positive Wort welches wir erhalten. Aber auch Kritik haben wir angenommen und versucht entsprechend darauf zu reagieren.

Unser Slogan bleibt:

## Nach der Krise kommt der Aufschwung

Und so nutzen wir weiter die Zeit um neue Karten für euch zu erstellen.

Ihr werdet wieder auf viele neue Gerichte und Geschmacksnoten treffen, aber auch auf das ein oder andere bekannte Gericht, in der

## Herbstkarte 2021!

Bei allen Fragen

oder Fragen bezüglich von Allergenen

sprechen Sie uns gerne direkt an!

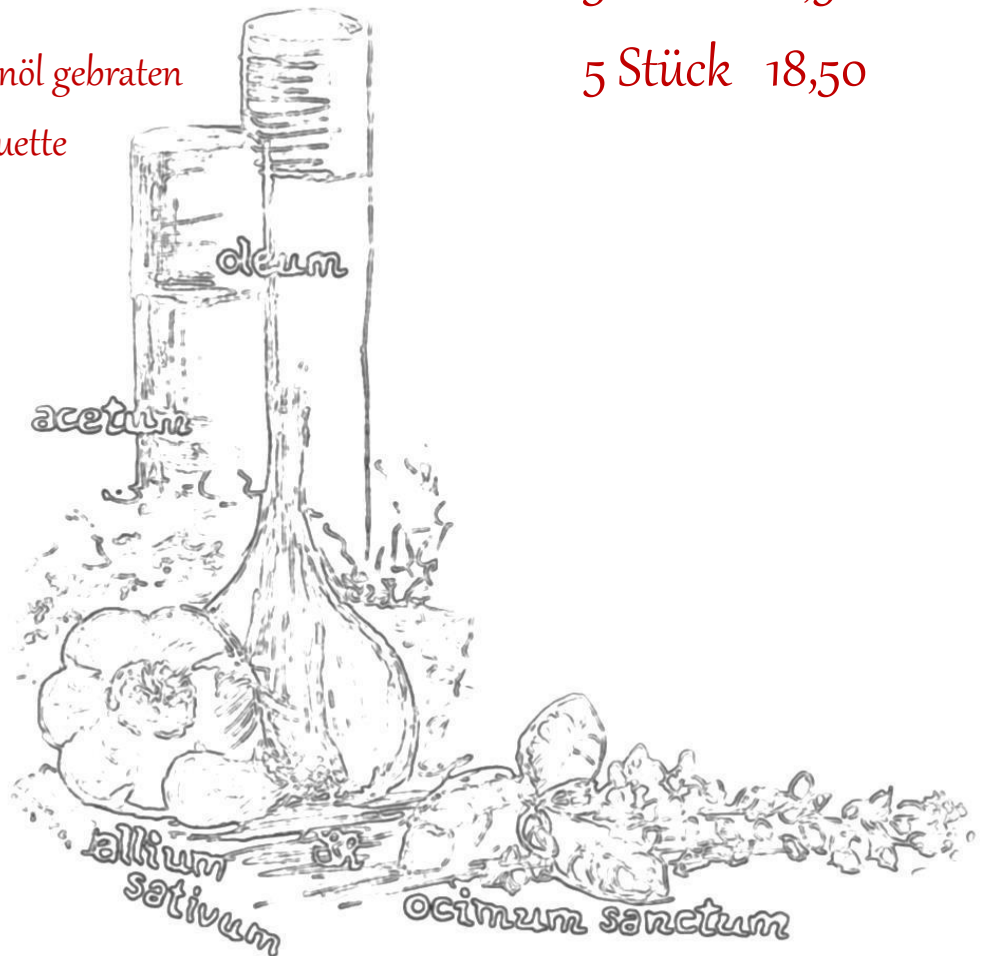
# Vorspeisen

Kürbiscremesuppe 6,90  
mit Kernöl und gerösteter Saat

Ofenfrisches Baguette 5,50  
serviert mit Aioli und Kräuterbutter

Geräucherte Entenbrust 8,50  
auf geröstetem Kartoffelbrot mit Kürbischutney

Black Tiger-Garnele 3 Stück 12,50  
5 Stück 18,50  
in Knoblaucholivenöl gebraten  
mit Aioli und Baguette



# Salate

zu allen Salaten servieren wir Brot und Butter

## Landsalat

Blattsalat in Kräuter-Joghurtdressing mit Tomate, Gurke, Paprika, Olive, Radieschen und Rettich

## Herbstsalat

Blattsalate, Orangen-Möhrendressing, Berberitzen, Apfel & Birne, Ofen-Kürbis, geröstete Haselnuss und Kürbiskerne

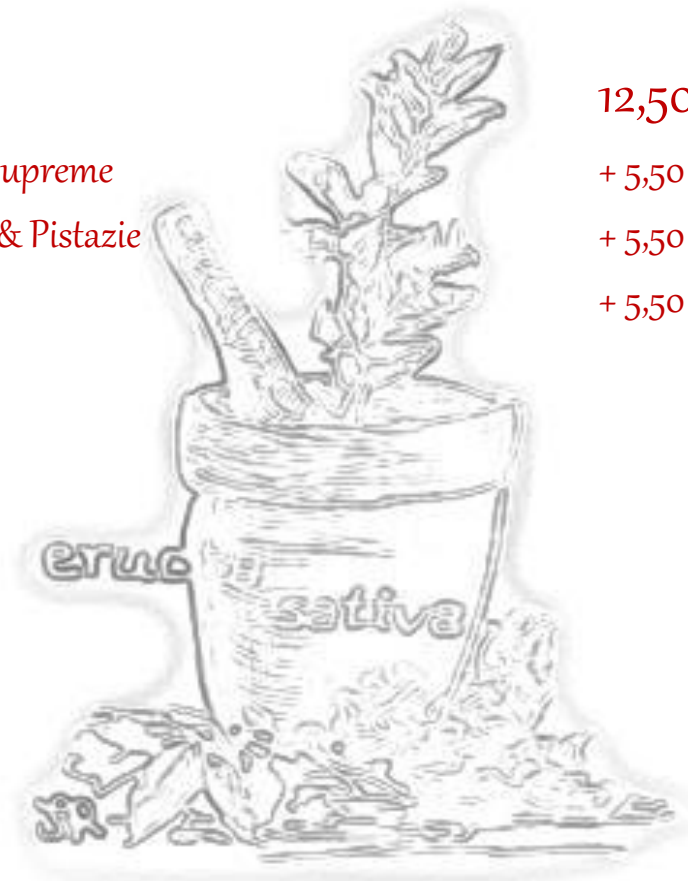
- als Beilagen- oder Vorspeisensalat 6,00

- als großer Salat 12,50

- mit Maishuhnbrust-Supreme + 5,50

- mit Ziegenfrischkäse & Pistazie + 5,50

- mit Waldpilzen + 5,50



## Vesper

Ziegenkäsequiche	11,50
mit Honig, Kürbiskernen & -Öl, Wildkräutersalat	
Pilzflan	13,50
mit gebratenen Waldpilzen und leichtem Kräuterrahm	
Carpaccio vom Rind	14,50
mit Kernen und Öl, Parmesan und Rauke	
Ofenkartoffel mit Salat und Sauerrahm	8,50
wahlweise mit Maishuhn, Räucherlachs oder gebratenen Pilzen	
	+ 5,50
Zwiebelkuchen	13,50
mit Tiroler Speck und Gruyère-Käse, Kräuterschmand und Salat	
Currywurst klassisch & Pommes Frites	8,50
mit Mayonnaise	
	+ 0,50

## Flammkuchen

„Kürbis“ mit Apfel und Kürbiskernen	13,50
„Ziege“ geschmorte Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Birne und Honig	14,50

## Hauptspeisen

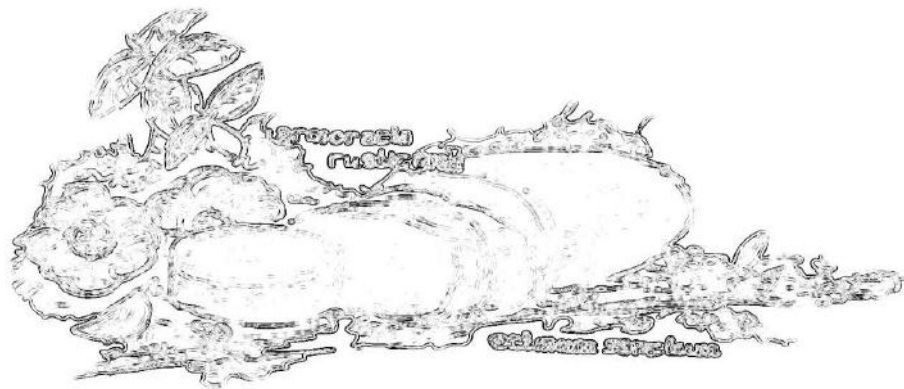
Linguine-Nudeln mit Steinpilzen Herbsttrompeten und gehobeltem Gruyere-Käse	24,50
Vegetarischer Gemüsestrudel mit Rübengemüse und leichtem Kräuterrahm	22,00
Buttermakrele, gebraten mit Senfrahmwirsing und Rübenstampf	25,50
Hirschrücken, rosa gebraten mit Fliederbeerjus, Speckrosenkohl und Serviettenknödel	29,50
Maishuhn in Rotweinsauce geschmort mit Champignons, Tiroler Speck und Butterkartoffeln mit Rosmarin	27,50
Ochsenbäckchen, geschmort mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	28,50
Burgdorfs Grillpfanne Steaks vom Holsteiner Rind, Oldenburger Duroc Schweinefilet und Maishuhnbrust mit Rahmchampignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln	29,50

# Schnitzel

frisch aus der Oberschale

„Jäger Art“ mit Rahmpilzen	22,50
„Wiener Art“ mit Salat & Preiselbeere	19,50
vom „Maishuhn“ mit Brokkoligemüse und Sc. Bernaise	23,50

zu allen Schnitzeln servieren wir wahlweise Bratkartoffeln oder Pommes Frites



## Für die Kleinen

Nürnberger Würstchen mit Möhregemüse und Kartoffelstampf	8,50
Nudeln mit Tomatensauce	7,50

# Steaks

zu allen Steaks servieren wir Salat und Kräuterbutter

Filet vom Duroc Schwein	ca. 250 g	22,00
Tomahawk vom Duroc Schwein	ca. 500 g	25,50
<small>(mit / am Knochen, hoher Fettanteil)</small>		
Rumpsteak von der Holsteiner Färse	250 g	26,50
	350 g	36,50
Rinderfilet von der Holsteiner Färse	200 g	25,50
	300 g	35,50

(Die Gramm-Angabe bezieht sich auf das Rohgewicht, dabei kann es zu geringfügigen Abweichungen kommen.)

## Gerne servieren wir Ihnen zur Wahl folgende Beilagen:

Pommes Frites	4,50	Speckbohnen	4,50
Bratkartoffeln	4,50	Kräuter-Knoblauchbrot	4,50
Kroketten	4,50	Ofenkartoffel	4,50
Pfeffersauce	4,50	Kartoffelgratin	5,50
Gebratene Pilze mit Schalotten	4,50 €		

weitere Beilagen gerne auf Anfrage

## ❧ Dessert ❧

Quarkknödel 8,50  
mit Pflaumenröster und Joghurteis

Tarte tatin mit Steirer-Eis 9,50  
Warme Apfel-Tarte mit Vanilleeis,  
gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Crème brûlée 10,00  
karamellierte Pekannuss, Praliné und weißer Nougat

### Auswahl von gekugeltem Eis:

Bergmilch-Joghurt

Cassis-Sorbet

Birnen-Sorbet

Brownie

Vanille

pro Kugel 2,50