

Kleines & Feines

KLEINES SAUERFLEISCH 6,00€

Kartoffel / Wurzelgemüse / Sauce Tartare

Aus bestem Schweinenacken vom Hof Frowähr klassisch zubereitet! Wird von uns kalt serviert mit Sauce Tartare!

Wie bei Oma!

SARDELLEN 6,00€

Röstbrot / Kräuter-Öl

Würzig-aromatisch im Geschmack!

Könnte der Chef den ganzen Tag Essen.

WAS ZUM DIPPEN 7,50€

Hausgebackenes mediterranes Baguette

Bohnen dip / Aioli / Trüffelmayo

Super lecker für zwischendurch! Achtung Suchtgefahr!

GETROCKNETER SCHINKEN 6,00€

Weckgemüse

GEBACKENE LINSENBRATLINGE 5,50€

Preiselbeer-Dip

Hausgemacht und warm serviert – die schmecken auch jedem Steak-Fan!

Start ins Glück

TATAR VOM DONAULACHS 16,50€

Rote Beete / Kürbis

Nussbutter-Mayo / Meerrettich

VEGANER FLAMMKUCHEN 12,50€

Cashewkern Creme / geräucherte Mandel

gepickelte Zwiebel / Pilz / Eiskraut

WEILS WURSCHT IST... 13,50€

Wurst vom Angeliter Sattelschwein

Blutwurst / Spitzkohl / Birne

Suppe & Salat

RINDER-CONSOMMÉ 10,50€

Wurzelgemüse / Fleischstrudel

Unsere klare Brühe wird aus besten Zutaten vom deutschen Rind gezogen und mit frischem Gemüse und Gewürzen kraftvoll im Geschmack abgerundet! Als Einlage klassisches Wurzelgemüse und Fleischstrudel – da wird einem warm ums Herz!

CREMIGE PFIFFERLINGSUPPE 8,50€

Crostini / Zwiebel

Der Pfifferling, auch als Eierschwammerl oder Rehling bekannt, ist einer der beliebtesten Speisepilze in Deutschland! Würzig und leicht pfeffrig im Geschmack, kochen unsere Küchenjungs eine herrlich cremige Suppe! Serviert mit einem knusprigen Crostini!

GRÜNZEUG 10,50€

Blattsalate / frische Kräuter / Pfifferlinge / Topinambur
Pflaume / Granatapfel-Hagebutte Dressing

Add-Ons:

Gebeiztes Wild +10,50€
Geräucherter Heilbutt +11,50€
Hausgemachter Ricotta +8,50€

Pasta

DINKEL PENNE 11,50€

Waldpilze / Apfel aus dem alten Land

MEERESFRÜCHTE TAGLIARINI 20,50€

Knoblauch / Weißwein / Petersilie

Unsere frischen Tagliarini sind großporig und können deshalb besonders gut den Geschmack der Soße aufnehmen! Wir servieren sie mit Meeresfrüchten, abgeschmeckt mit Weißwein, Knoblauch und frischer Petersilie!

Stullen

STULLE KÄSE 12,50€

Röstbrot / gebratener Deichkäse
Perlzwiebel / Traube / Nuss

STULLE SCHWEINEBRATEN 14,50€

Röstbrot / mariniertes Spitzkohlsalat / Senf / Meerrettich
Bestes Oxbrot von Traditionsbäckerei Gaus! Leicht angeröstet und herzhaft. Belegt mit mariniertem Spitzkohlsalat und dünnen Scheiben vom hausgemachten Schweinebraten, dazu Pommery Senf und frisch geriebener Meerrettich! Mahlzeit!

Fisch

FORELLE MÜLLERIN ART 25,50€

Zweierlei von der Petersilienwurzel / Kumquat

Fangfrische Forelle, von unseren Jungs neu interpretiert!

Die Forelle wird als Roulade serviert! Die Petersilie wird durch ein Zweierlei von der Petersilienwurzel ersetzt, die Säure der Zitrone wird durch ein Kumquat-Gel erzeugt! Unbedingt ausprobieren!

MUSCHELTOPF 17,50€

Hausgebackenes Baguette / Knoblauchbutter

GEBRATENER ROTBARSCH 22,50€

Birne / Bohnen / Kartoffel / Speck

SURF AND TURF 36,50€

Teres Major / Königskrabbe / Zwiebelcreme / bunte Beete

Das Teres Major, auch als Metzgerstück bekannt, ein Muskel und Teil vom dicken Bugstück, dem hinteren Teil der Schulter.

Es ist langfaserig, zart und schön marmoriert. Getoppt mit dem Fleisch der Königskrabbe, deren Fleisch zart und locker ist sowie würzig-nussig im Geschmack! Serviert mit Zwiebelcreme und Ofenbeete! Richtig gutes Zeug!

Fleisch

HIRSCHRÜCKEN 28,00€

Kartoffelkrapfen / gebratene Waldpilze / Zwetschgen

ZWEIERLEI VOM ANGELITER

SATTELSCHWEIN 24,50€

Nacken und Backe / Kartoffelrisotto
Röstzwiebel / Rosenkohl

Eine wunderbar zart geschmorte Backe und ein gebratenes Stück Nacken vom Angeliter Sattelschwein! Dazu reichen wir marinierte Rosenkohlblätter und gebratene Köpfe vom Rosenkohl sowie ein Risotto von Kartoffeln!

GLÜCKSELIG BURGER 15,00€

200g Rinderhack / Brioche Brötchen
Rauchmayonnaise
rote Zwiebelmarmelade / Bacon
Backensholzer Deichkäse

Wahlweise mit
Steak Fries +4,20€

Für unsere Lütten

KLEINER PANNFISCH

oder

CHICKEN WINGS AUS DEM OFEN 7,50€

Wahlweise mit 2 Beilagen:

Buttermöhren / Brokkoli / Kartoffelspalten

Pommes Frites

NUDELN 4,50€ / 5,50€

wahlweise mit Butter oder Tomatensauce

Zum Schluss

KÄSEVARIATION 16,50€

Verschiedene Sorten vom Backensholzer Hof
Röstbrot von der Bäckerei Gaus / Feigencreme

VEGANE WAFFEL 10,50€

Rote Grütze / Sauerkirsche-Chili-Sorbet
Vanillecreme

Unsere Patisserie zaubert eine super leckere vegane Waffel!

Der Teig besteht unter anderem aus Hafermilch und Haferflocken!

*Dazu gibt es ein hausgemachtes Sauerkirsche-Chili-Sorbet und
eine Creme von der Tahiti-Vanille! Sündhaft lecker!*

RÜBLIKUCHEN 9,50€

Karotte / Sauerrahm-Eis / Bisquit

SORBETS 3,00€

Tagesauswahl

KUGELEIS 2,00€

Schokolade / Erdbeere / Vanille / Pistazie / Joghurt