

VORSPESIEN

Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup
12,00

Gebratene St. Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat
15,50

Sülze von Pfifferlingen und Rehfilet an Feldsalat in Walnussdressing
13,00

Getrüffeltes Gänseleberparfait mit Pfefferkirschkompott
14,50

SUPPEN

*Suppe von zweierlei Sellerie
mit Beizlachsstreifen*
7,00

*Steckrüben-Ingwersuppe
mit Garnelenspieß*
7,00

Bederkesaer Räucheraalsuppe
9,00

Perlhuhnnessenz mit Pistazienklößchen
8,00

KLEINES MENÜ

*Suppe von püriertem Rosenkohl
mit Lachsstreifen*

* * *

*Duroc-Schweinerückensteak mit aromatischer Fettkante
Pfifferling-Wirsinggemüse
Bratkartoffeln und Kräuterbutter*

* * *

Marzipanflammeri mit Schattenmorellen

31,00

F I S C H

*Gedünstete Roulade von Nordsee-Limandes und Fjordforelle
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*
25,00

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Grünkohl-Steckrübengemüse und Nusskartoffeln*
23,00

*Ganze Kutterscholle, in Speckbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*
22,50

*Skreifilet (Winterkabeljau) mit Friesenbrotkruste
Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln*
23,50

F L E I S C H

*Duroc-Schweinerückensteak mit aromatischer Fettkante
Pfefferling-Wirsinggemüse, Bratkartoffeln und Kräuterbutter*
22,00

*Halbe Ente aus dem Ofen, mit Rosmarinsauce
Rotkohl und Kartoffelkroketten*
27,50

*Sietländer Ochsenrücken auf Rinderbackenragout
kleines Gemüse und Kartoffeltaler*
26,00

*Ragout vom heimischen Reh mit Pfefferlingen
dazu Spätzle und ein Salat in Preiselbeerrahm*
18,50

FEINSCHMECKER - MENÜ

Getrüffeltes Gänseleberparfait mit Pfefferkirschen

* * *

Perlhuhnnessenz mit Pistazienklößchen

* * *

*Gedünstete Roulade von Nordsee-Limandes und Fjordforelle
mit Safransauce, Blattspinat und feinen Nudeln*

* * *

Sorbet

* * *

*Sietländer Ochsenrücken auf Rinderbackenragout
kleines Gemüse und Kartoffeltaler*

* * *

Kleine Käseauswahl

* * *

*Gebrannte Mandel-Creme
mit Walnusseis und Pflaumenkompott*

67,00

~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*~*

***Dieses Menü erfordert eine bestimmte Vorbereitungszeit -
darum bitten wir Sie, uns Ihre Bestellung
bis spätestens 13.00 Uhr bzw. 20.30 Uhr aufzugeben.***

Vegetarisches Menü

*Rote Bete-Carpaccio mit Ziegenfrishkäse
in Ahorn-Kümmelsirup*

** * **

Steckrüben-Ingwersuppe

** * **

*Wok-Gemüsepfanne mit Basmati-Duftreis
und süßer Chilisauce*

** * **

Dreierlei Sorbet auf Saucenspiegel

38,00

„Bösehof Küchenparty“

am Samstag, 10. März 2018

Beginn 18:30 Uhr

*Machen Sie einen kulinarischen Spaziergang
durch unsere 400m² große Küche
und legen Sie an jeder der 7 Genuss-Stationen
einen Stopp ein. Schauen Sie unseren Köchen
auf die Finger und in die Töpfe.*

*Es gibt Leckereien von Fisch, Fleisch
und Gemüse, kalt, heiß, herzhaft und süß.
Zeit für Fragen, Antworten und vor allem:
ZUM GENIESSEN!*

*Preis pro Person
inklusive Getränke
€ 90,00*

*Reservierung an der Rezeption
oder unter Tel. 04745-9480*

FISCHMENÜ

Gebratene St. Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat

* * *

Bederkesaer Räucheraalsuppe

* * *

*Skreifilet (Winterkabeljau) mit Friesenbrotkruste
Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln*

* * *

Halbgefrorenes von weißer Schokolade auf Ananascarpaccio

52,50

ENTENMENÜ

*Sülze von Pfifferlingen und Rehfilet
an Feldsalat in Walnussdressing*

* * *

*Steckrüben-Ingwersuppe
mit Garnelenspieß*

* * *

*Halbe Ente aus dem Ofen, mit Rosmarinsauce
Rotkohl und Kartoffelkroketten*

* * *

Mohnmousse mit Schattenmorellen

51,00

...und zum Nachtisch etwas Süßes

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art
mit Vanillesauce*
6,00

Dreierlei Sorbet auf Saucenspiegel
7,00

*Rosmarin-Panna cotta
an marinierten Orangen- und Pampelmusenspalten*
7,50

Halbgefrorenes von weißer Schokolade auf Ananascarpaccio
7,50

Mohnmousse mit Schattenmorellen
7,50

Gebrannte Mandel-Crème mit Walnusseis und Pflaumenkompott
8,00

***Kleine Käseauswahl:
Jithofer Camembert, Jitcamper Bergkäse
Munster und Reblochon
mit Vollkornbrot, Butter und Feigensenfsauce***
9,50

Unsere Kaffeespezialitäten

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Cappuccino oder Chociatto</i>	2,90
<i>Latte Macchiato</i>	2,90
<i>Frisch gebrühter Schümli-Kaffee</i>	2,50
<i>Große Tasse Milchkaffee</i>	3,20
<i>Tasse Filterkaffee</i>	2,50
<i>Irish Coffee (Kaffee mit irischem Whiskey)</i>	4,90
<i>Pharisäer (Kaffee mit Rum)</i>	4,90
<i>Tasse heiße Schokolade</i>	2,60

***Sollten Sie Allergien haben, fragen Sie bitte unser Service-Personal
nach der Speisekarte mit den ausgewiesenen Kennzeichnungen.***