

## V O R S P E I S E N

*Wildkräutersalat mit Himbeerdressing  
und Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup*  
11,50

*Dreierlei von Pfifferlingen mit Feldsalat*  
13,50

*Mousse von Strauchtomaten  
mit Spieka Neufelder Krabben und Dillrahm*  
16,00

*Gebratene Sankt Jakobsmuscheln mit Walnusskruste und Selleriepüree*  
17,50

## S U P P E N

*Muskat-Kürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen*  
7,00

*Essenz von Strauchtomaten  
mit Basilikum*  
8,00

*Pfifferlingssuppe mit Kerbelrahm*  
8,00

*Bederkesaer Räucheraalsuppe*  
9,00

## VEGETARISCHES MENÜ

*Wildkräutersalat mit Himbeerdressing  
und Ziegenfrischkäse in Ahorn-Kümmelsirup*

\* \* \*

*Pfifferlingssuppe mit Kerbelrahm*

\* \* \*

*Sellerieschnitzel mit Kirschtomatensauce  
Mandelbrokkoli und Nusskartoffeln*

\* \* \*

*Sorbetauswahl auf Saucenspiegel*

42,00

*Für Vegetarier halten wir eine separate Karte bereit.*

## F I S C H

*Schnitte vom weißen Heilbutt mit Tomatenpesto überbacken  
mediterranes Gemüse und Nusskartoffeln  
28,50*

*In Currybutter gebratenes Steinbeißerfilet  
Wok-Gemüse und Basmati-Reis  
23,00*

*Oberndorfer Oste-Welsfilet in Limetten-Kapernbutter gebraten  
Blattspinat und Schwenkkartoffeln  
24,00*

*Ganze, in Butter gebratene Nordsee-Seezunge  
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat  
Preis nach Gewicht 36,- bis 47,-*

## F L E I S C H

*Halbe Barbarie-Ente aus dem Ofen  
Rosmarinsauce, Speck-Spitzkohl und Kartoffelkroketten  
26,50*

*Duroc-Schweinerückensteak mit aromatischer Fettkante  
Pfeffersauce, Bohnen und Bratkartoffeln  
22,50*

*Filetsteak vom Sietländer Weiderind  
mit Entenstopfleber, Trüffelscheiben, Barolosauce  
kleinem Gemüse und Kartoffeltalern  
32,50*

*Rehschnitzel, aus hiesiger Jagd  
mit Wacholdersauce, frischen Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne  
27,00*

## KLEINES MENÜ

*Muskat-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen*

*\* \* \**

*Duroc-Schweinerückensteak mit aromatischer Fettkante  
Pfeffersauce, Bohnen und Bratkartoffeln*

*\* \* \**

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art  
mit Vanillesauce*

*31,50*

# FEINSCHMECKER - MENÜ

*Mousse von Strauchtomaten mit Spieka-Neufelder Krabben  
und Dillrahm*

\* \* \*

*Champagner-Senfschaumsuppe*

\* \* \*

*Gedünstetes Heilbuttfilet mit Safransauce  
Blattspinat und Basmati-Reis*

\* \* \*

*Sorbet*

\* \* \*

*Rehkeule, aus hiesiger Jagd  
am Stück rosa gebraten  
mit Wacholdersauce, Pfifferlingen, Spätzle und Preiselbeerbirne*

\* \* \*

*Kleine Käseauswahl*

\* \* \*

*Gebrannte Tonkabohnen-Crème  
mit frischen Beeren und Pistazieneis*

*66,00 pro Person*

*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\*~\**

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

## FISCHMENÜ

*Gebratene Sankt Jakobsmuscheln  
mit Walnusskruste und Selleriepüree*

\* \* \*

*Bederkesaer Räucheraalsuppe*

\* \* \*

*In Currybutter gebratenes Steinbeißerfilet  
Wok-Gemüse und Basmati-Reis*

\* \* \*

*Variation von der Himbeere  
(Mousse, Halbgefrorenes, Mark und Frucht)*

48,50

## HAUPTMANN BÖSE - MENÜ

*Dreierlei von Pfifferlingen mit Feldsalat*

\* \* \*

*Essenz von Strauchtomaten mit Basilikum*

\* \* \*

*Filetsteak vom Sietländer Weiderind  
mit Entenstopfleber, Trüffelscheiben, Barolosauce  
kleinem Gemüse und Kartoffeltalern*

\* \* \*

*Haselnusshalbgefrorenes auf Zimtpflaumen  
mit karamelisierten Nüssen*

49,50

## ...und zum Nachtisch etwas Süßes

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art  
mit Vanillesauce*

6,00

*Sorbetauswahl auf Fruchtsaucen*

7,50

*Gebrannte Tonkabohnen-Crème mit frischen Beeren und Pistazieneis*

8,50

*Mousse von Zartbitterschokolade mit in Rotwein eingelegten Birnen*

8,00

*Haselnusshalbgefrorenes auf Zimtpflaumen mit karamelisierten Nüssen*

8,50

*Variation von der Himbeere*

*(Mousse, Halbgefrorenes, Mark und Frucht)*

8,50

***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</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.***