

## VORSPESIEN

*Petersilienwurzelmouse mit Spieka-Neufelder Krabben*  
14,00

*Gebratene St. Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangensalat*  
15,50

*Sülze von Maronenpilzen und Rehfilet an Feldsalat in Walnussdressing*  
12,00

*Getrüffeltes Gänseleberparfait mit Kürbis-Chutney*  
14,50

## SUPPEN

*Muskatkürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen*  
6,50

*Suppe von püriertem Rosenkohl  
mit Lachsstreifen*  
6,50

*Bederkesaer Räucheraalsuppe*  
9,00

*Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten*  
7,50

## KLEINES MENÜ

*Suppe von püriertem Rosenkohl  
mit Lachsstreifen*

\* \* \*

*Duroc-Schweinerückensteak mit aromatischer Fettkante  
Pfefferling-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 Belugalinsen und Nusskartoffeln*  
23,00

*Kutterscholle, in Speckbutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat*  
21,50

*Im Pancetta-Mantel gebratenes Seeteufelfilet  
mit gegilltem Kürbis und Chilirisotto*  
28,50

## F L E I S C H

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

*Gänsebraten nach Großmutter Langerhans Art  
aus dem Ofen auf Apfel-Mandelfüllung  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*  
28,50

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

*Rehrücken, aus hiesiger Jagd  
am Stück gebraten  
mit Wacholdersauce, Maronenpilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne*  
32,00

## FEINSCHMECKER - MENÜ

*Sülze von Maronenpilzen und Rehfilet  
mit Feldsalat*

\* \* \*

*Muskatkürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen*

\* \* \*

*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 Lebkuchen-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

*Feldsalat mit Walnussdressing*

\* \* \*

*Muskatkürbissuppe  
mit gerösteten Kürbiskernen*

\* \* \*

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

\* \* \*

*Dreierlei Winterreis auf Saucenspiegel*

38,00

## „Bösehof Küchenparty“

am Samstag, 10. März 2018

Beginn 18:30 Uhr

*Machen Sie einen kulinarischen Spaziergang  
durch unsere 400m<sup>2</sup> 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*

\* \* \*

*Im Pancetta-Mantel gebratenes Seeteufelfilet  
mit gegilltem Kürbis und Chilirisotto*

\* \* \*

*Zimthalbgefrorenes auf Glühweinsauce und Birnenfächer*

52,50

## GÄNSEMENÜ

*Getrüffeltes Gänseleberparfait mit Kürbis-Chutney*

\* \* \*

*Gänsekraftbrühe mit Gemüserauten*

\* \* \*

*Gänsebraten nach Großmutter Langerhans Art  
aus dem Ofen, auf Apfel-Mandelfüllung  
mit Rotkohl und Kartoffelklößen*

\* \* \*

*Mousse von der Zartbitterschokolade  
an marinierten Orangen- und Pampelmusenspalten*

51,00

## **...und zum Nachtisch etwas Süßes**

*Rote Grütze nach Großmutter Langerhans Art  
mit Vanillesauce*

6,00

*Dreierlei Wintereis auf Saucenspiegel*

7,00

*Mousse von der Zartbitterschokolade  
an marinierten Orangen- und Pampelmusenspalten*

7,50

*Zimthalbgefrorenes auf Glühweinsauce und Birnenfächer*

7,50

*Marzipanflammeri mit Schattenmorellen*

7,50

*Gebrannte Lebkuchen-Creme 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.***