
ABENDKARTE

Beginner

RINDERTATAR Laugencrostini, Gurken-Relish, Senfcaviar	15,50 €
HOFEIGENER KÜRBIS Ziegenkäsecreme, Brombeere, Haselnuss	13,50 €
GEBEIZTER FJORDLACHS bunte Bete, gepickelte Aprikose, Meerrettichschmand	15,50 €
GEBACKENER BLUMENKOHL Liebstöckel-Zitronen-Dip, Tomatencreme	13,50 €
HERZSTÜCK ETAGÈRE ZUM TEILEN UND GENIEßEN Rindertatar hofeigener Kürbis gebeizter Fjordlachs	ab 2 Personen, pro Person 16,50 €

Hauptsachen

HERZSTÜCKE

VESPERS ERBE-TAGLIATELLE Trüffel, Kirschtomate, Blattspinat, Parmesan	23,50 €
WÜRZIGES RINDERTATAR Senfcaviar, kleiner Caesar's Salat, Pommes frites, Trüffelmayo	24,50 €
WIENER KALBSSCHNITZEL Zitrone, Preiselbeeren, Schmandgurken, Hof-Bratkartoffeln	25,50 €
KNACKIGER CAESAR'S SALAT hausgemachtes Caesardressing, gehobelter Parmesan	14,50 €
krosser Speck & Hähnchen 4,50 € 3 Riesen- Garnelen 6,50 €	

HIER EMPFIEHLT DER CHEF

TEMPURA-ZUCCHINI Schmortomaten, Zuckermais-Graupen-Risotto (vegan möglich)	19,50 €
STEINBEISSERFILET Petersilienkruste, Kohlrabi-Heidekartoffel-Ragout, Radieschen, Kresse	25,50 €
GESCHMORTE ROULADE sautierter Spitzkohl, Hofkartoffel-Lauch-Püree, krosser Speck	23,50 €
RUMPSTEAK Hofkräuterbutter, Rotweinschalotte, bunte Möhren, getrüffeltes Selleriepüree	29,50 €

Süßes Danach

HEISSER ZWETSCHGENCRUMBLE Vanillecreme, Zimtstreusel, Haselnusseis	10,50 €
TONKA-CRÈME BRÛLÉE eingelegter Pfirsich, Himbeersorbet, geröstete weiße Schokolade	9,50 €

Wir verwenden Fleisch aus bäuerlicher Freilandhaltung und beziehen viele Produkte vom eigenen Kastanienhof und benachbarten Höfen aus der Region. Unsere Mitarbeiter stehen bei Fragen zu unseren Produkten gern zur Verfügung.