

# HERZSTÜCK

FRÜHSTÜCK – MITTAG – ABENDESSEN

## OPEN MOUTH FOOD FESTIVAL

### Menü

#### FEINER ROTE BETE- FENCHELSALAT\*,

gepickelte Zucchini\*, Pflücksalate\*,  
Schafskäse, Kastanienhof Honig\*,  
gebrochene Walnüsse\*

#### WEISSWEIN

BIO & VEGAN  
Bahlinger Weißburgunder –  
Trautwein, Baden, Kaiserstuhl

#### DUETT VOM RÜGEN RIND & HOFKÜRBIS

Rügen Rind\*\* geschmort & vom Grill,  
Hokkaido Kürbis\* püriert & geröstet,  
Brennesselsalat\*

#### ROTWEIN

BIO & VEGAN  
„VIATERRA“ Garnatxa Negra –  
Edetària, Terra Alta D.O.

Wir bieten Euch auch gern eine vegetarische  
Alternative an.

#### SCHOKOLADENFUDGE

Sauerrahmsorbet, Pflaumenröster\*,  
Heideblüten

#### KAFFEEspezialität

von Mr. Hoban's Kaffee

*Eine Karaffe gezapftes Wasser ist inklusive.*

Menü ohne Weinbegleitung **39 €**

Menü mit Wein **59 €**

### WISSEN, WO'S HERKOMMT

\* Diese markierten Produkte kommen von unserem Kastanienhof oder  
aus unserer Höfegemeinschaft in der Lüneburger Heide.

\*\* Das Rügen Rind beziehen wir vom Bio-Landwerthof Stahlbrode und der  
dort ansässigen Schlachtereier Naturgut Stahlbrode. Die Rinder wachsen in  
Freilandhaltung auf der Insel Rügen auf.