

Kulinarisches im Juni

Spezialitäten von Küchenmeister Lenz

Waldmeisterbowl hausgemachte Bowle vom frischen Waldmeister 0,15 l 3,50

Rahmsuppe vom grünen und weißen Spargel mit Sesamsahne 5,50

Sauerampfersuppe mit Rauchfischstreifen und Mandelsahne 5,50

Rehgeschmetzeltes Romanoff

in Cognac-Rahmsauce mit Edelpilzen, glasierten Erdbeeren mit Mandeln und Sauerampferstreifen, 16,90 handgeschabte Butterspätzle und Brokkoli in Mandelbutter

Schweinefilet Valencia

Filetmedaillons mit geschmolzener Tomate, frischem Spargel und Bärlauchhollandaise überbacken, grüner und weißer Spargel, Brokkoli und Kartoffelkrapfen 18,50

Gespicktes Reh Rückenfilet

aus hiesiger Jagd auf Ragout von Edelpilzen mit Lauchzwiebeln und Thymian, Mandelbrokkoli und handgemachte Spätzle 23,50

Medaillons vom Rehbock mit pikantem Rhabarber-Erdbeerconfit

aus hiesiger Jagd mit Cognacrahmsauce, Rahmchampignons, grüner und weißer Spargel Mandelbrokkoli und Kartoffelkrapfen 21,50

Hirschkalbsmedaillons mit Mandel-Heidelbeerkruste

vom Damhirsch aus hiesiger Jagd mit Schalotten-Rotweinsauce, gerahmten Champignons, Mandel-Brokkoli und Quark-Kartoffelkrapfen 19,50

Neu Matjessaison

Matjesduett (Matjes und Räucher matjes)

in Sauerrahmsauce mit Apfel und Zwiebel, Bratkartoffeln, Bohnen 13,90

Frischer Nienburger Spargel

Die klassische Art

500g Spargel mit hausgemachter Sc. Hollandaise, zerlassener Butter und neuen Kartoffeln

Natur 15,90

mit gekochtem Schinken und zartem Räucherschinken 19,90

mit paniertem Schweineschnitzel 19,90

mit zwei Medaillons vom Schweinefilet und Bärlauchhollandaise 21,50

Beilagenportion 7,50

Zarte Verführer.....

Erdbeerrosette mit hausgemachtem Zimteis auf Rhabarberschaum 5,50

Erdbeerrosette kleine Portion 4,50