

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeit fragen Sie bitte unseren Service und lassen Sie sich direkt beraten.

Zum Aperitif

Austern St./3,-

Austern

überbacken auf Spinat St./4,-

Crostini

mit Tomatentapenade St./4,-

Unser Herbstsalat

dazu Tete De Moine (Rohmilchkäse) Vorspeise 12,- Hauptgang 15,-

dazu karamelisierter Ziegenfrischkäse Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

dazu Büsumer Krabben Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

dazu gebratene Hähnchenbrust Vorspeise 15,- Hauptgang 18,-

Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und Pfannkuchenstreifen 6,-

Soupe aux épinards

Crèmesuppe von Blattspinat mit Büsumer Krabben 6,-

Soupe à la crème de citrouille

Crèmesuppe von Kürbis und Ingwer 6,-

Vesper

auf dem Holzbrett serviert (auch zum Teilen)

Schwarzwälder Schinken und Eichsfelder Mettwurst

mit Baguette, Tomatenecken, Gewürzgurke und Butter 15,-

Auswahl französischer Rohmilchkäse und Gouda

mit Trauben, Baguette, Feigensenf und Butter 15,-

Drum hab ich mir auch stets gedacht
zu Haus und anderwärts:
Wer einen guten Braten macht,
hat auch ein gutes Herz.

Hauptgänge

„Flönz“

*Gebratene Blutwurst mit karamelisiertem Apfel,
Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,-*

Quiche Lorraine

*gefüllt mit jungem Lauch, mit Käse gratiniert,
serviert mit Schnittlauchschand und Blattsalat 16,-*

Unsere Schnitzelpfanne

*Schweineschnitzel auf Bratkartoffeln mit Spiegelei,
Speck und Gewürzgurke 16,-*

Ratatouille

aus dem Backofen mit Schnittlauchschand und Rosmarin-Kartoffeln 19,-

Saftig gebratenes Schweinefilet

mit Champignon-Pfefferrahmsoße, Bratkartoffeln und Blattsalat 21,-

„Coq au vin“

Hähnchen in Rotweinssoße mit Landgemüse und hausgemachten Spätzle 24,-

„Loup de mer“

*in Ahornsirup karamelisierter Wolfsbarsch (im Ganzen serviert)
mit Safranschaum und Lauch-Kartoffelgemüse 24,-*

Ragout von heimischem Wild

mit Waldpilzen, Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle 24,-

Knusprige Hofente

an Beifußsoße, Rotkohl, Maronen, Bratapfelpüree und Thüringer Klößen 26,-

Geschmorte Ochsenbacke

mit Landgemüse und Limonen-Kartoffelpüree 28,-

„Lachs rheinischer Art“

*Gebratenes Wildlachsfilet
mit Dillrahmsoße, Senfgurkengemüse und Kartoffelpüree 28,-*

„Eine jute jebratene Jöttinger Jans“

*Knusprige Gans mit Beifußsoße, Rotkohl, Rosenkohl, Kartoffeln,
Klößen, Bratapfelpüree, glasierten Maronen und Kronsbeeren pro Person 33,50*

Dies für den und das für jenen,
viele Tische sind gedeckt.
Keine Zunge soll verhöhnen,
was der anderen Zunge schmeckt.

Steaks

Rückensteak vom Jungschwein (ca. 250g) 26,-

Rinderfiletsteak (ca. 250g) 36,-

mit hausgemachter Kräuterbutter, Landgemüse und Bratkartoffeln

Flammkuchen

mit Speck, Zwiebeln und Käse 12,-

mit Kirschtomaten, Rucola und Käse 12,-

mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Käse 16,-

mit Wildlachs, Spinat, Pinienkernen und Käse 16,-

mit Rinderfiletscheiben, Champignons und Parmesan 16,-

Nachspeisen

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,-

Klassischer Eiskaffee mit Sahne 5,-

Hausgebackene Tarte mit Vanilleeis 5,-

Dreierlei vom Sorbet 5,-

Mousse au chocolat mit karamelisierter Ananas 7,-

Crème brûlée mit Haselnusseis 8,-

Dessertvariation

Dreierlei aus unserer Patisserie 9,-

Die Kunst des Genießens besteht darin,
die kleinen Freuden zu entdecken,
mit dem richtigen Blick zu sehen und auszukosten.