

Schön, dass Sie da sind!

Wo mit guten Produkten und Spaß an der Sache gekocht wird,
da schmeckt es besser – und da lebt es sich besser.
Genießen Sie Ihren Aufenthalt!

**Ihre
Kathrin & Erik Gehl**

Reiben, riechen, schmecken...
Können Sie bei uns im Kräutergarten! Begeben Sie sich auf
Kräuterkunde und entdecken Sie direkt vor unserem Hoteleingang eine
große Auswahl an verschiedenen Kräutern!



Genuss zum Verschenken:

| | Klein | Groß |
|------------------------------|--------|--------|
| Flügelchen Honig | 5,00 € | 6,00 € |
| Flügelchen Nocciola | | 7,50 € |
| Senf Pauli von Eva Osterholz | 5,50 € | 6,50 € |
| Hockmannshof Leberwurst | | 6,50 € |
| Kaddy's Fruchtaufstrich | | 7,00 € |
| Nordstrander Rosenmarmelade | 5,50 € | 6,50 € |

Wer den Koch kennt, braucht vor dem Essen nicht zu beten...

Wir haben eine separate Speisekarte, auf der wir Allergene in unseren Speisen dokumentiert haben. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.

WaldesRuhig genießen...

Getrüffeltes Tatar von der Holsteiner Färs
mit Wachtelspiegelei

Vorspeise 12,00 €

* * *

Knuspriges Forellenfilet
auf gebackener Urkarotte

Zwischengang 11,00 €

* * *

Medaillons vom Sachsenwald Reh
mit Rahmpfifferlingen, Zuckerschoten
und Stampf vom blauen Schweden

Hauptgang 26,00 €

* * *

Grießflammerie im Blaubeer-Süppchen

Dessert 7,50 €

4 Gänge Menü 54,50 €

(Gerne können Sie jeden Gang aus dem Menü auch einzeln bestellen)

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

2016 Bock auf Riesling, Nahe

Winzerin Christiane Koebernik

fantastischer Riesling, gewachsen auf Sandstein

Ausbau im kleinen Holzfass und Edelstahltank

0,75l 26,50 € 0,1l 3,90 € 0,2l 7,60 €

2013 Côtes du Rhône

von E. Guigal

18 Monate in großen Holzfässern gereift, trocken

50 % Syrah, 40 % Grenache, 10 % Mourvedre

rubinrot, sanfte Tanine, dichte Struktur

0,75l 26,00 € 0,1l 4,00 € 0,2l 7,80 €

Ein guter Anfang...

Consommé vom Sachsenwald Damhirsch

mit Wacholder-Pfannkuchen und Shii Take

8,50 €

Schaumsuppe von wilder Rauke

mit gebackener Rolle von Holsteiner Ziegenkäse und Tomaten

9,00 €

Bunte Blattsalate in French-Dressing

mit Tomaten und Gurke

7,00 €

Holsteiner Gemüsepuffer

mit gebeizter Lachsforelle und Sauerrahm von der Horster Meierei

10,50 €

Gratinierter Ziegen-Camembert vom Hof Rehder

mit Flügelchen Honig

dazu Vierländer Salate in Blaubeer-Vinaigrette

und Moorrüben-Ketchup

11,00 €

Carpaccio vom Sachsenwald Hirsch

mit Radieschen, Kräutern und Backensholzer Deichkäse

13,00 €

Norddeutsche Tapas

Geschmortes von der Rehschulter
mit Rhabarberschaum

Karamellisierter Bokseer Ziegenfrischkäse
auf Dassendorfer Apfel

Gebackene Rolle vom Backensholzer Fabro
-Rohmilchkäse aus Morgenmilch-
mit Nordstrander Rosengelee

Geräucherte Forelle von Teichfischer Wenskus
mit Wild-Wiesen-Pesto

Bratwurst vom Mözener Bio-Lamm
mit Wildkräuter-Püree

Holsteiner Lachsforellenfilet gebraten
mit Crèmesuppe von der wilden Rauke

Wählen Sie 3 Tapas als Vorspeise 12,00 €
Alle 6 Tapas zusammen 21,00 €

Kinderteller

Fühlt Ihr Euch zu alt für die Kinderkarte?
Sucht Euch Euer Lieblingsgericht aus, eine halbe Portion
zum halben Preis -soweit möglich-

Wald | Wiese | Stall

Roastbeef von der Holsteiner Färse
mit Remouladensauce, Speck-Bratkartoffeln
und Blattsalaten

19,00 €

klein 14,50 €

Rumpsteak vom Holsteiner Weiderind
mit Kräuterbutter

Speck-Bratkartoffeln von der Linda
und Vierländer Blattsalaten

24,00 €

Geschnetzeltes vom Sachsenwald Rehbock
mit Shii Take, Blaubeeren und Brunnenkresse-Spätzle

25,00 €

klein 20,00 €

Gebratene Landgockel-Brust und Blanguette vom Landhuhn
mit Pfifferlingen und gebratener Petersilien-Polenta

22,00 €

klein 18,00 €

Ab 2 Personen, am Tisch tranchiert:

Rehrücken, rosa gebraten, aus dem Sachsenwald
mit Drambui-Sauce, Gemüse vom Holsteiner Acker
und Süßkartoffel-Gnocchis

30,00 € pro Person

Nicht Fleisch | Nicht Fisch

Hausgemachter Flammkuchen
mit Steinchampignons, Pfifferlingen und Lauchzwiebeln

18,00 €

Trüffel Humus mit gebratenem grünen Spargel
dazu Radieschen und Vogelmiere-Püree

17,00 € (Vegan)

Teich | Meer

Glücksstädter Matjesfilets
mit Speck vom Angler Sattelschwein
dazu Schnippelbohnen und Linda-Kartoffeln
18,00 €

Tatar vom Glücksstädter Matjes
mit Äpfeln, roten Zwiebeln, wilden Kräutern, Sauerrahm
und Kartoffel-Rösti
Vorspeise: 11,00 €
17,00 €

Gebratene Filets von der Lachsforelle
aus Fischer Reese's Teich
mit grünem Spargel, Bruschetta Tomaten und Safran-Risotto
23,50 €
klein 19,50 €

Gebratenes Filet von der Edel-Maräne
aus Fischer Reeses Teich
mit gestowten Schnippelbohnen und Linda
23,00 €
klein 19,00 €

Reese's lebendfrische Forelle, blau oder Müllerin
aus Sarlhusener Teichwirtschaft
mit zerlassener oder brauner Butter und Meerrettich
dazu Linda-Kartoffeln und Blattsalate mit Joghurtdressing
20,00 €

Das Beste kommt zum Schluss...

Kugel Eis

2,00 €

Vanilleeis mit Sahne

und heißen Himbeeren

7,50 €

Erdbeeren vom Hof Soltau mit Heublüten-Sirup

und Yoghurt von der Holsteiner Meierei

7,50 €

Dreierlei Crème brûlée

klassisch, mit Nordstrander Rosenmarmelade

und Dolvados-Pipette

8,00 €

Mousse von Belgischer Bitterschokolade

mit Weinbergpfirsich-Sorbet im Popcornmantel

9,00 €

Rhabarber-Grütze

mit Holsteiner Buttermilch-Mousse

8,00 €

Dessertvariation

Auswahl süßer Leckereien

11,00 €

Variation Holsteiner Rohmilchkäse

mit Nordstrander Rosenmarmelade

und P.a.u.l.i. Senf

10,00 €

Unsere Dessertwein Empfehlung:

2013 Wallhäuser Backöfchen, Nahe

Optima, Beerenauslese, Weingut F.E. Schott

edelsüß, überragende Dichte und Reife

üppiges Aroma nach frischer Grapefruit

0,5l 36,00 € 0,1l 8,00 € 5cl 4,50 €