

## WANN HABEN SIE ZULETZT EINEN WERMUT PROBIERT?

### Martini Vermouth

Italienischer Wermut  
bianco | d'oro | rosso  
5 cl  
14,4/9 %-vol.  
3,50

### Lustau Vermut

Spanischer Wermut  
blanco | rosado | rojo  
5 cl  
15 %-vol.  
4,90

### Belsazar Vermouth Rosé

Deutscher Wermut  
5 cl  
17,5 %-vol.  
4,90

### Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Thomas Henry Tonic Water  
6,90

### Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom Hof  
Hagestedt (Munderloh) |  
Ginger Ale | Limette | Minze  
5,90

### CumSecco

Marinierte Kumquats |  
aufgefüllt mit einem Secco  
0,1 l  
4,90

*„Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin; und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst aber rühre ich ihn nicht an, außer wenn ich Durst habe.“* **Madame Lily Bollinger**

### **Halten Sie es doch wie Madame Bollinger!**

Louis Roederer Champagne  
0,375 l  
39,50



### Gin Chilla Spritz

GIN CHILLA ist eine frische, intensive Spirituose auf Basis des BAVARKA Gin | aufgefüllt mit Perlwein  
6,90

### Americano

Campari | Martini rosso |  
Thomas Henry Soda  
5,90

### Negroni

Campari | Martini rosso |  
Tanqueray London Dry Gin  
6,90

## VORSPEISEN

*Ubi bene, ibi patria.  
Wo es dir gut geht, dort ist die Heimat.  
Pacuvius (220 - 130 v. Chr.), römischer Tragödiendichter*

**Probieren Sie Heimat!**

**Drei Tapas rund ums heimische Wild!  
10,90**

Feldsalat | Möhrenstreifen | Walnussdressing |  
Betespaghetti | Rehschinken | ofenfrisches Baguette 9,90

Pflücksalat | Möhrenstreifen | Apfeldressing |  
Linsenbällchen | Kürbiskerne | ofenfrisches Baguette 8,90  
vegan

Gerne servieren wir Ihnen die Salate auch als Hauptgangportion,  
hier berechnen wir Euro 5,00 zusätzlich.

## SUPPEN

Püreesuppe vom Kronprinzen | steirisches Kürbiskernöl |  
Kürbiskerne 6,50  
vegan

Bouillon vom Tafelspitz | Morchelklöße 7,50

## WILDER GEHT NICHT – AUS HEIMISCHER JAGD

Ragout vom heimischen Wild | Apfel-Rotkohl |  
pochierte Rotweibirne | Aprikosenklöße 18,90

Rosa gebratener Hasenrücken | Brombeer-Pfeffer-Sauce |  
Kartoffelkürbisstampf | Feldsalat | Apfeldressing 24,90

Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch | Rosinensauce |  
Rotkohl | Kartoffelklöße 20,90



### Unsere Weinempfehlung des Monats Oktober

2018 Spätburgunder Schweighofen Ortswein (trocken)  
Qualitätswein  
Weinhof Scheu  
Pfalz

Die Trauben wurden sorgsam von Hand selektioniert und auf der Maische vergoren. Nach zweiwöchiger Gärung in offenen Bütten wurde schonend gepresst.

Die weitere Reifung erfolgte für 12 Monate in Barrique-Fässern  
(Eichenholzfässer mit 225 Liter Volumen).

|           |           |
|-----------|-----------|
| Alkohol:  | 14 vol.-% |
| Restsüße: | 1,5 g/l   |
| Säure:    | 5,1 g/l   |

|               |            |
|---------------|------------|
| Flasche 0,75: | 27,00 Euro |
| Glas 0,1 l:   | 3,90 Euro  |

|             |            |
|-------------|------------|
| Außer Haus: | 11,90 Euro |
|-------------|------------|

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Gebratene Maultaschen | Frischkäse | Spinat |  
Römersalat | karamellisierte Feigen |  
Avocadodressing vegetarisch 15,90

Roggengnocchi | Rote-Bete-Sauce | Kokos |  
Schmorgemüse | Rotkohlsalat 16,90

Friesenschnitzel |  
Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken |  
Tomaten | Nordseekrabben |  
mit Sauce hollandaise gratiniert | Bratkartoffeln |  
bunter Blattsalat | Balsamicodressing 20,90

Räuchermatjes | Petersilienkartoffeln |  
bunter Salat | Joghurt-Kräuter-Dressing 13,90

## APFEL-CIDER VON DER ELBE vegan

### elbler® ebbe

Fruchtig, prickelnd und natürlich mit 100 % Bio-Äpfeln aus der Heimat.  
Lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 vol.-% Alkohol.  
Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

### Oder elbler® flut

Mit 5,0 vol.-% Alkohol die stärkere Variante, aber natürlich immer noch  
mit 100 % Bio-Äpfeln nur von deutschen Obsthöfen.  
Fruchtig, leicht trockener Geschmack, der eiskalt genau richtig auffrischt.

0,33 l 4,90

# Probier **MA(H)L** Wilder geht nicht

Pastrami vom Wildschwein | Feldsalat |  
Hokkaidokürbis

Getränkeempfehlung:  
elbler® ebbe – Apfel-Cider von der Elbe  
0,1 | Euro 2,00

Kleine Consommé vom Wild | Célestine

Getränkeempfehlung:  
Lustau Sherry Amontillado Los Arcos  
5 cl Euro 4,90

Zweierlei vom Reh |  
Aroniachutney | Spitzkohl |  
Semmelkloß

Getränkeempfehlung:  
Pfälzer Spätburgunder vom Weinhof Scheu  
0,1 | Euro 3,90

Variation von heimischen Käsen von der  
Hofgemeinschaft Grummersort |

Birne | Walnuss  
Getränkeempfehlung:  
Van Nahmen Apfel-Quitten-Secco alkoholfrei  
0,1 | Euro 4,20

Warmer Zwetschgencrumble | Toffee-Eis

45,00

# Probier MA(H)L fleischlos

Pflücksalat | Möhrenstreifen | Apfeldressing |  
Linsenbällchen | Kürbiskerne | ofenfrisches Baguette

Püreesuppe vom Kronprinzen |  
steirisches Kürbiskernöl | Kürbiskerne

Roggengnocchi | Rote-Bete-Sauce | Kokos |  
Schmorgemüse

Variation von heimischen Käsen von der  
Hofgemeinschaft Grummersort |  
Birne | Walnuss

Crème brûlée | Schokoladensorbet

33,00

## FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

|                                       |       |      |
|---------------------------------------|-------|------|
| Cranberryschorle                      | 0,4 l | 3,50 |
| Maracujaschorle                       | 0,4 l | 3,50 |
| Traubenschorle                        | 0,4 l | 3,70 |
| Cassisschorle                         | 0,4 l | 3,70 |
| Apfelsaftschorle <small>vegan</small> | 0,4 l | 3,30 |

## SÜSSES FINALE

|  |       |
|--|-------|
| Crème brûlée   Schokoladensorbet vegetarisch   | 7,90  |
| Warmer Zwetschgencrumble   Toffee-Eis vegetarisch  | 8,90  |
| Geteilte Freude ist bekanntlich doppelte Freude:<br>Dessertvariation für 2 zum Teilen fleischlos | 12,90 |

## WESTHOFFS KAFFEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

|   |             |
|---|-------------|
| Tasse Kaffee  | 2,50        |
| Cappuccino  | 2,60        |
| Milchkaffee   | 3,20        |
| Latte Macchiato   | 3,40        |
| Espresso  | 2,30        |
| Doppelter Espresso                                      | 3,90        |
| Espresso Macchiato                                      | 2,80        |
| <u>Hof Hagestedt   Munderloh</u>                        |             |
| Aroniabeeren-Trestertee                                 | Becher 2,00 |
| Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh). |             |

## GETRÄNKE NORDISCH BY NATURE

|   |             |
|---|-------------|
| <u>Auricher Süßmost   Niedersachsen</u>         |             |
| Ostfriesen Eistee Zitrone                       | 0,33 l 3,70 |
| <u>Lütauer Süßmosterei   Schleswig-Holstein</u> |             |
| Nordseebrause BIO                               |             |
| Apfel-Sanddorn-Traube                           |             |
| Apfel-Kirsche Lecker zum Wild!                  |             |
| Apfel-Rhabarber                                 | 0,33 l 3,50 |

## UNSERE REGIONALE BIEREMPFEHLUNG: HATTER BALZBRAEU

American hell 4,0 vol.-%

Freiheit aus der Flasche! Eine Melange aus den USA und bayerischen Biergärten, perfekt für das BBQ, am Strand oder wo auch immer gutes Bier getrunken werden kann!

Pale Ale 5,4 vol.-%

Ein Bier wie im Pub: hopfig, ohne zu überfordern mit einer schönen Bitterkeit. Der perfekte Begleiter, um mit seinen Freunden einen Abend im Sommergarten zu verbringen.

0,33 l

3,50



## PERFEKTE BIERBEGLEITER FÜR DEN ABEND

Wildes Pastrami-Sandwich

Roggenbrot | Pastrami vom Wildschwein |

Hausauce | Gurkenrelish |

Rotkohlsalat | Cheddar |

13,90

Currywurst | Pommes frites

7,50