

## WANN HABEN SIE ZULETZT EINEN WERMUT PROBIERT?

### Martini Vermouth

Italienischer Wermut  
bianco | d'oro | rosso  
5 cl  
14,4/9 %-vol.  
3,90

### Lustau Vermut

Spanischer Wermut  
blanco | rosado | rojo  
5 cl  
15 %-vol.  
5,20

### Belsazar Vermouth Rosé

Deutscher Wermut  
5 cl  
17,5 %-vol.  
5,20

### Belsazar Rosé Tonic

Belsazar Vermouth Rosé |  
Thomas Henry Tonic Water  
6,90

### Aronia Spritz alkoholfrei

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

### Lillet Rosé White Peach

(Lillet Rosé, aufgefüllt mit  
Schweppes White Peach) |  
Zitrone | Minze  
Euro 6,90

*„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  
44,50

### Cranberry-Orangen-Spritz

(Perlwein |  
Cranberrynektar |  
Grand Marnier |  
Rosmarin |  
Orange |  
Cranberrys

6,90

### Negroni

Campari | Martini rosso |  
Tanqueray London Dry Gin |  
Orange  
7,90

## VORSPEISEN

Carpaccio vom Kohlrabi | Birne | Mausöhrchen | Saint Agur  
fleischlos 10,90

*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!**  
12,90

Pastrami vom Wildschwein | Feldsalat |  
Walnussdressing | Hokkaidokürbis 11,90

Alle Vorspeisen servieren wir Ihnen mit ofenfrischem Baguette.

## SUPPEN

Suppe vom Kronprinzen | Kürbiskernöl |  
geröstete Kürbiskerne 6,90  
vegan

Consommé vom Wild | Célestine 8,90  
Getränkeempfehlung:  
Lustau Sherry Amontillado Los Arcos  
5 cl Euro 4,90

## WILDER GEHT NICHT

Ragout vom heimischen Wild   Apfel-Rotkohl   pochierte Rotweinbirne   Aprikosenklöße	21,90
Getränkeempfehlung: Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira" 5 cl Euro 6,90	
Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch   Rosinensauce   Kartoffelkürbispüree   Rotkohlsalat	26,90
Rehschnitzel   Haselnusskruste   Wildjus   gerahmter Wirsing   Kartoffelkrapfen	23,90
Wildbratwürste   Pflaumen-Currysauce   Pommes frites   Rotkohlsalat	14,90

### **Unsere Weinempfehlung des Monats**

2018 Lemberger (trocken)  
Qualitätswein  
Kellereibfüllung Graf Neippberg  
Württemberg  
5,90

Alkohol: 13,0 Vol.-% Restzucker: 7,5 g/l Säure 6,9 g/l

Klassische Maischegärung mit Ausbau im großen Holzfass.  
Johannisbeere, Zimt, angenehme Struktur.  
"Unkomplizierter Lembergergenuss"

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Strudel | Süßkartoffel | Rotkohl | Frischkäse |  
Rote-Beete-Sauce | gedünsteter Wirsing  
vegetarisch 16,90

Gebackener Butternusskürbis | Chutney von  
grünen Tomaten | Chicorée | Rauke | Orange |  
Petersilienkartoffeln  
vegan 16,90

Jägerschnitzel  
Paniertes Schweineschnitzel | Bratenjus |  
Champignons | Zwiebeln | Grilltomate | Bratkartoffeln 18,90

Gebratener Zander | gerahmte Schwarzwurzeln |  
Gemüsewürfel | Kartoffelkrapfen 24,90

Wiener Schnitzel |  
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken |  
Preiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat 25,90

Confierte Barbarieentenbrust von Familie Menkens (Klattenhof) |  
Orangensauce | Apfel-Rotkohl | Aprikosenklöße 29,90

## ALKOHOLFREIER TRINKGENUSS

Thymian-Cassis-Limonade 0,3 l 4,90  
(Cassisnektar | hausgemachter Thymiansirup |  
Mineralwasser | Zitrone | Heidelbeeren | Minze)

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

Pastrami vom Wildschwein |  
Feldsalat | Hokkaidokürbis

Kleine Consommé vom Wild | Célestine

Zweierlei vom Reh | Aroniachutney |  
gerahmte Schwarzwurzeln | Semmelkloß

Romadur von der Hofgemeinschaft Grummersort |  
Feigensenf-Sauce | Saftkornbrot

Pochierte Birne | Mürbteig | Federweißer-Sorbet

Euro 49

## FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

Cranberryschorle	0,4 l	3,80
Rhabarberschorle	0,4 l	3,80
Traubenschorle	0,4 l	3,90
Cassisschorle	0,4 l	3,90
Maracujaschorle	0,4 l	3,80
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60

# Probier **MA(H)L** fleischlos

Carpaccio vom Kohlrabi | Birne | Mausöhrchen | Saint Agur

Suppe vom Kronprinzen | Kürbiskernöl |  
geröstete Kürbiskerne

Strudel | Süßkartoffel | Rotkohl | Frischkäse |  
Rote-Beete-Sauce | gedünsteter Wirsing

Pavlova |  
Mascarponecreme | Zwetschgenkompott | Quittensorbet

Euro 33

## GETRÄNKE NORDISCH BY NATURE

Lütauer Süßmosterei | Schleswig-Holstein Nordseebrause BIO

Apfel-Sanddorn-Traube

Apfel-Kirsche *Lecker zum Wild!*

Apfel-Rhabarber

0,33 l

3,90

## SÜSSES FINALE

Pavlova |  
Mascarponecreme | Zwetschgenkompott | Quittensorbet 7,90

Pochierte Birne | Mürbteig | Federweißer-Sorbet 7,90

Cassissorbet | Wodka Moskovskaya 6,90



Mövenpick Bourbon Vanille |  
Apfelkompott | WiesenEierlikör vom Hof  
Biebert (Munderloh) | Schlagsahne |  
Schokokeks 8,90

Romadur von der Hofgemeinschaft Grummersort |  
Feigensenf-Sauce | Saftkornbrot 9,90

## FLÜSSIGES DESSERT: REGIONALER LIKÖR

Tungeler Bierlikör 20 % vol. 2 cl 2,60  
Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika Rum, Honig und Gewürzen.

Tungeler Hopfen-Likör 22 % vol. 2 cl 2,60  
fruchtig, süß und bitter



Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Digestifkarte.

## WESTHOFFS KAFFEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

Tasse Kaffee	2,60
Cappuccino	2,70
Milchkaffee	3,40
Latte macchiato	3,60
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,90
Espresso macchiato	2,80

### Hof Hagestedt | Munderloh

Aroniabeeren-Trestertee	Becher	2,00
Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh).		

## UNSERE REGIONALEN FLASCHENBIERE



Wechselnde Sorten, unser Serviceteam berät Sie gerne!

0,3 l	3,90
-------	------

## 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
--------	------