

APERITIFS MIT EINEM SCHUSS SONNE

Martini Vermouth

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

Lustau Vermut

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

Ramos Pinto

White Port
5 cl
15 %-vol.
5,90

Sherry aus dem Hause

Emilio Lustau |
Fino „Jarana“ (trocken)
15 %-vol. |
Amontillado „Los Arcos“
(halbtrocken)
18,5 %-vol. |
5 cl
5,90

Vermut Fernando de Castilla

Ein Wermut auf der Basis
von Oloroso und
Pedro Ximénez, der acht
Jahre in Holzfässern
gelagert wurde.
5 cl
15 %-vol.
6,90

Limoncello Spritz

Limoncello | aufgefüllt mit
einem Secco |
Zitrone | Minze
6,90

Lillet Rosé White Peach

Lillet Rosé | aufgefüllt mit
Schweppes White Peach |
Pfirsich | Minze
Euro 6,90

Portotonic

White Port | aufgefüllt mit
Thomas Henry Tonic Water |
Zitrone | Minze
Euro 6,90

Amalfi Spritz

Campari | Grapefruitsaft |
aufgefüllt mit
Schweppes Bitter Lemon |
Grapefruit | Minze
6,90

Ramazzotti Rosato Mio

Ramazzotti Rosato |
aufgefüllt mit einem Secco |
Basilikum
6,90

VORSPEISEN

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

Carpaccio vom Butternusskürbis | Birnenkompott |
Saint Agur | Rapunzel | Baguette fleischlos 11,90

Mausöhrchen | Walnussdressing |
Pastrami vom Wildschweinrücken | Aroniachutney |
Baguette 11,90

*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**

Alkoholfreie Getränkeempfehlung:
Tasse Lapsang Souchong, klassischer mittelstarker Rauchtee
Euro 2,50

! *Sehr geehrte Gäste,
da Umbestellungen aktuell überhandnehmen und damit
verbunden die Fehlerquote steigt, bitten wir darum, keine
Gerichte eigens zusammenzustellen. Die Kartoffelbeilage
darf gerne ausgetauscht werden. Wir hoffen auf Ihr Verständnis!*

SUPPEN

Cremesuppe vom Kronprinzen | Apfel | Kürbiscrunch 6,90
vegetarisch

Gelbe Paprikasuppe | gebratener Pulpo |
fermentierter Knoblauch 8,90
ohne Pulpo, vegetarisch 6,90

SO SCHMECKT DAS SOMMERENDE

Serviettenknödel Pfifferlingsrahm Rote Beete Rotkohlsalat <i>vegetarisch</i>	18,90
Kürbisgnocchi Babymangold gebratenes Gemüse schwarze Tigergarnelen	22,90
<i>ohne Garnelen, vegetarisch</i>	17,90
Paniertes Schweineschnitzel gebratene Pfifferlinge Grilltomate Bratkartoffeln	20,90
Gebratener Zander Pfifferlingsrahm Süßkartoffelpüree Serviettenknödel	26,90
Rehschnitzel aus der Keule Kürbiskernpanade Schmorsauce Kräutersaitlinge Rote Beete Spätzle	25,90
Saltimbocca von der Wildentenbrust Holunderjus Austernpilze Kürbisgnocchi	26,90

LECKERE SOMMERGETRÄNKE

Thymian-Cassis-Limonade 0,3 l (Cassisnektar hausgemachter Thymiansirup Mineralwasser Zitrone Minze)	4,90
Heidelbeer-Tonic-Limonade 0,3 l (Heidelbeersirup aus Munderloher Heidelbeeren vom Hof Hagestedt Thomas Henry Tonic Water Zitrone Minze)	4,90
Rock Shandy 0,4 l (Mineralwasser Zitronenlimonade Angostura Zitrone)	3,90

Probier **MA(H)L** das Sommerende

Tapas rund ums heimische Wild |
Aroniachutney

Gelbe Paprikasuppe | gebratener Pulpo |
fermentierter Knoblauch

Rehschnitzel aus der Keule |
Kürbiskernpanade |
Schmorsauce | Kräutersaitlinge | Rote Beete | Spätzle

Zwetschgen-Tarte-Tatin | gebranntes Mandeleis

44

***Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden,
wenden Sie sich bitte an unseren Service!
Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an.***

FRUCHTSCHORLEN VON NIEHOFF-VAIHINGER

Cranberryschorle	0,4 l	3,90
Rhabarberschorle	0,4 l	3,90
Cassisschorle	0,4 l	3,90
Maracujaschorle	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,70

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Kasselerbraten | süßer Senf | Rahmsauerkraut |
Kartoffelpüree 16,90

Wie wäre es dazu mit einem Glas leckeren Federweißer?

Emders Räuchermatjes | Apfel-Joghurt-Sauce |
lauwarmer Salat von Buschbohnen | Speck |
rote Zwiebeln | Drillinge 18,90

Friesenschnitzel |
Schweineschnitzel | Ammerländer Kernschinken |
Tomaten | Nordseekrabben | mit
Sauce hollandaise gratiniert | Bratkartoffeln |
Rotkohlsalat 22,90

Auf Wunsch vieler Stammgäste wieder auf der Karte...
Hinweis: zu salzig, zu fettig, zu deftig, aber lecker!

Unsere Weinempfehlung zum Sommerende

Badischer Federweißer
oder
Bio-Federroter
Neuer Süßer
Weingut Kiefer by m & h schmidt
Kaiserstuhl

Sein prickelnder Geschmack und seine süffig-fruchtige Note machen ihn in den
frühen Herbsttagen zu einer perligen Köstlichkeit.

Glas 0,2 l/Euro 4,90
Flasche 1,0 l/Euro 23,00

Probier **MA(H)L** Winzermenü vegetarisch

Cremesuppe vom Kronprinzen | Apfel |
Kürbiscrunch

Zwiebelkuchen | Feldsalat | Traubendressing

Suppe von Holunderbeeren |
weiße Mousse von Schokolade und Federweißer

dazu ein Glas 0,2 l Federweißer oder -roter

29

APFEL-CIDER VON DER ELBE vegan

elbler® ebbe Fruchtig, prickelnd, lieblich, mild im Geschmack. Schön erfrischend mit nur 2,5 vol.-% Alkohol. Apfelwein aus 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Farb- und Aromastoffe.

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

UNSERE REGIONALEN FLASCHENBIERE

Wardenburger Dunkel 6,3 % vol

Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack. Hergestellt ohne Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild.

Weizen 4,9 % vol.

Ein süffiges Weizen mit klassischem Bananengeschmack.

0,3 l

3,90

SÜSSES FINALE

Zwetschgen-Tarte-Tatin gebranntes Mandeleis	9,90
vegetarisch	
Unsere Getränkeempfehlung:	
Sherry Lustau »San Emilio« Pedro Ximénez	6,90
Suppe von Holunderbeeren	
weiße Mousse von Schokolade und Federweißer	8,90
fleischlos	
Zitronensorbet Wodka Moskovskaya	6,90
Affogato al caffè	
Mövenpick Bourbon Vanille Espresso	5,90
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl	plus 2,50

FLÜSSIGES DESSERT: REGIONALER LIKÖR

Tungeler Bierlikör 20 % vol.	2 cl	3,50
Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika-Rum, Honig und Gewürzen.		
Tungeler Hopfen-Likör 22 % vol.	2 cl	3,50
fruchtig, süß und bitter		



Weitere Spirituosen finden Sie in unserer Digestifkarte.

WESTHOFFS KAFFEEKULTUR UND REGIONALER TRESTERTEE

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

Hof Hagestedt | Munderloh

Becher Aroniabeeren-Trestertee	2,20
--------------------------------	------

Auf Wunsch mit Honig von der Imkerei Franz (Munderloh).

TEEGENUSS VON RONNEFELDT

Kännchen, auf Stövchen serviert	4,90
---------------------------------	------

Darjeeling Summer Gold

Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus.

Assam Bari Irish Breakfast

Extravaganter Broken mit vielen goldenen Tips: kräftig, würzig, malzig.

English Breakfast

Ein weicher Ceylontee mit dem unverwechselbaren Geschmack: prickelnd und spritzig.

Earl Grey Aromatisierter Schwarztee mit Bergamottegeschmack

Morgentau Aromatisierter grüner Tee mit Mango-Zitrusgeschmack

Fruity Camomile Herb-süße Kamille, verfeinert mit Orangenschale

Refreshing Mint

Die beliebte Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Rooibos Cream Orange

Aromatisierter Kräutertee mit Vanille-Orangengeschmack

Sweet Berries Aromatisierter Früchtetee mit Erdbeer-Himbeergeschmack

Lemon Fresh Aromatisierter Früchtetee mit Zitrusgeschmack

Alle Preise verstehen sich inklusive Umsatzsteuer und Bediengeld.