

APERITIFS

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
6,90

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

Lillet Rosé White Peach

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

Portotonic

White Port | aufgefüllt mit
Thomas Henry Tonic Water |
Zitrone | Minze
Euro 7,40

Americano

Campari | Martini rosso |
Thomas Henry Soda |
Orange
7,90

Negroni

Campari | Martini rosso |
Tanqueray London Dry Gin |
Orange
9,90

Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom
Hof Hagedstedt (Munderloh) |
Ginger Ale | Zitrone |
Orange | Minze
6,90

VORSPEISEN

Drei Crostini | Frischkäse | Champignons |
Rotweinschalotten | frittierter Estragon 8,90
vegetarisch

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

Rote-Beete-Carpaccio | Pastrami vom Wildschweinrücken |
Rapunzel | Walnussdressing | Brioche 12,90

*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.
13,90**

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 7,90
vegetarisch

Consommé vom Wild | Célestine 9,90
Getränkeempfehlung:
Lustau Sherry Amontillado Los Arcos
5 cl Euro 4,90

TOTAL WILD AUF WILD

Saltimbocca von der Wildentenbrust | Holunderjus |
Austernpilze | Wirsing | Kürbisgnocchi 28,90

Ragout vom heimischen Wild | Apfel-Rotkohl |
pochierte Rotweibirne | Aprikosenklöße 25,90
Getränkeempfehlung:
Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira"
5 cl Euro 6,90

Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch | Rosinensauce |
Apfel-Rotkohl | Semmelklöße 25,90

Rehschnitzel | Haselnusskruste | Wildjus |
gerahmte Schwarzwurzeln | Kartoffelkrapfen 26,90

LECKERE ALKOHLFREIE GETRÄNKE

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

Heidelbeer-Tonic-Limonade 0,3 l
(Heidelbeersirup aus Munderloher Heidelbeeren vom
Hof Hagestedt | Thomas Henry Tonic Water |
Zitrone | Minze) 4,90

Probier **MA(H)L** viel Wild

Rote-Beete-Carpaccio | Pastrami vom Wildschweinerücken |
Rapunzel | Balsamicodressing | Brioche

Kartoffelespuma | Hokkaido | Curry | Kürbiskernöl

Saltimbocca von der Wildentenbrust | Holunderjus |
Austernpilze | Wirsing | Kürbisgnocchi

Tarte-Tatin von der Gewürzbirne | Portweinsabayon | Walnusseis

47

***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
Cassisschorle	0,4 l	3,90
Maracujaschorle	0,4 l	3,90
Rote Traubenschorle	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Blätterteig-Tarte Rote Beete Rapunzel Walnussdressing vegetarisch	19,90
Kürbisgnocchi Austernpilze gebratenes Gemüse Baby mangold schwarze Tigergarnelen ohne Garnelen, vegetarisch	22,90 17,90
Gebratener Zander Estragon-Rahmsauce Ratatouille Kartoffelkrapfen	27,90
<u>Champignon-Rahmschnitzel</u> Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken Champignon-Rahmsauce Pommes frites bunter Beilagensalat Balsamicodressing	19,90

Unsere wilde Weinempfehlung

2020 Cuvée G
im Holzfass gereift
Qualitätswein (trocken)
Weingut Schützenhof Blass
Rheinhessen

Alkohol: 13,0 Vol.-%
Säure: 6 g/l

Flasche 0,75 l
Euro 29,00

Probier **MA(H)L** vegetarisch

Crostini | Frischkäse | Champignons |
Rotweinschalotten | frittierter Estragon

Kartoffelespuma | Hokkaido | Curry | Kürbiskernöl

Blätterteig-Tarte | Rote Beete |
Rapunzel | Walnussdressing

Topfenknödel | Brombeere | Gebranntes-Mandel-Eis

39

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 REGIONALES FLASCHENBIER

Wardenburger Dunkel 6,3 %-vol.

Hunte-Porter 5,0 %-vol. Lecker zu Wildgerichten!

India Pale Ale 5,5 %-vol.

3,90

SÜSSES FINALE

Tarte-Tatin von der Gewürzbirne Portweinsabayon Walnusseis	9,90
Unsere Getränkeempfehlung: Sherry Lustau »San Emilio« Pedro Ximénez	6,90
Topfenknödel Brombeere Gebranntes-Mandel-Eis	8,90
Apfel-Salbei-Sorbet Wodka Moskovskaya	6,90
Affogato al caffè Mövenpick Bourbon Vanille Espresso	5,90
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl	plus 2,50
Unsere Getränkeempfehlung für Dessertgenießer: 1999 Huxelrebe Trockenbeerenauslese 0,375 l	35,00

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	5,50
---------------------------------	------

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.