

## APERITIFS

### Martini Vermouth

Italienischer Wermut  
bianco | fiero | rosso  
5 cl  
14,4/9/14,4 %-vol.  
Euro 4,50

### Lustau Vermut

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

### Noilly Prat

Französischer Sherry  
5 cl  
18 %-vol.  
Euro 4,90

### Vermut Fernando de Castilla

Ein Wermut auf der Basis  
von Oloroso und  
Pedro Ximénez, der acht  
Jahre in Holzfässern  
gelagert wurde.  
5 cl  
17 %-vol.  
Euro 6,90

### Ramos Pinto

White Port  
5 cl  
19,5 %-vol.  
Euro 5,90

### Sherry Emilio Lustau |

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

### Kir

Crème de Cassis |  
trockener Weißwein  
0,1 l  
Euro 3,90

### Portotonic

White Port | aufgefüllt mit  
Schweppes Tonic Water |  
Zitrone | Minze  
0,2 l  
Euro 7,40

### Orangen-Federweißer-Spritz

Orangenlikör |  
Cranberrynektar | aufgefüllt  
mit einem Secco |  
Orange | Ingwer  
0,2 l  
Euro 6,90

### Amalfi Spritz

Campari | aufgefüllt mit  
Schweppes Bitter Lemon |  
Zitrone | Minze  
0,2 l  
Euro 7,40

### Lillet Rosé White Peach

Lillet  
Rosé | aufgefüllt mit  
Schweppes White Peach |  
Zitrone | Minze  
0,2 l  
Euro 6,90

### Aronia Spritz alkoholfrei

Aroniadirektsaft vom  
Hof Hagedstedt (Munderloh) |  
Ginger Ale | Zitrone |  
Orange | Minze  
0,2 l  
Euro 6,90

## VORSPEISEN

Drei Crostini   Weinkraut   Zwiebelkompott   Thymian vegetarisch	9,90
Getränkeempfehlung: Federweißer 0,2 l	4,90
Carpaccio vom Butternusskürbis   Pastrami vom Wildschwein   frittierte Rauke   Pekanuscrunch   ofenfrisches Baguette	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 Sättigungsbeilage  
darf gerne ausgetauscht werden. Wir hoffen auf Ihr Verständnis! Bitte  
beachten Sie, dass einige Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen.**

**Viele unserer Hauptgerichte servieren wir in Verbindung mit einer kleinen  
Suppe auch als kleine Portion.**

## SUPPEN

Püreesuppe vom Kronprinzen   Apfel   Ingwercroûtons	8,90
vegetarisch, ohne Croûtons vegan	
Consommé vom Wild   Célestine	9,90
Getränkeempfehlung: Lustau Sherry Amontillado Los Arcos 5 cl	5,90

## WILDE HAUPTGERICHTE

Rollbraten vom Wildschwein   Zwetschgen   Schmorsauce   Petersilienwurzel   Kartoffelkrapfen	26,90
Getränkeempfehlung: Wardenburger Dunkel vom Tungeler Brauhaus 6,1 6,1 Vol.-% Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack. Hergestellt ohne Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild. 0,3 l-Flasche	3,90
Rehschnitzel aus der Keule   Kürbiskernpanade   Schmorsauce   Rosenseitlinge   Knollenwinde   Herzoginkartoffeln	29,90
Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch   Rosinensauce   Apfel-Rotkohl   Spätzle	28,90
Getränkeempfehlung: Federroter 0,2 l	4,90
Rehrücken aus hiesiger Jagd   Jus   Haselnussspitzkohl   Balsamicobrombeeren   Semmelknödel	35,90
Alkoholfreie Getränkeempfehlung: Van Nahmen Morellenfeuer (Sauerkirschsaft) 0,1 l	3,00

### Unsere Weinempfehlung zum Herbstanfang:

Badischer Federweißer  
oder  
Bio-Federroter  
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** Kürbis & Wild

Carpaccio vom Butternusskürbis |

Pastrami vom Wildschwein |

frittierte Rauke | Pekanuscrunch

Getränkeempfehlung:

2022 Grauer Burgunder (trocken)

Weingut Schützenhof Blass

Rheinhessen

0,2 l/Euro 7,90

Püreesuppe vom Kronprinzen | Apfel | Ingwercroûtons

Getränkeempfehlung:

Federweißer

Weingut Kiefer by m & h schmidt

Baden

0,2 l/Euro 4,90

Rehschnitzel aus der Keule |

Kürbiskernpanade | Schmorsauce |

Rosenseitlinge | Knollenwinde | Herzoginkartoffeln

Getränkeempfehlung:

2018 Schweighofen Spätburgunder (trocken)

Weingut Scheu

Pfalz

0,2 l/Euro 8,90

Pannacotta vom Hokkaido |

Karamellsauce | Zwetschgensorbet

Getränkeempfehlung:

2007 1er Cru Classé

Sauternes AC

Château Suduiraut

Frankreich

5 cl l/Euro 15,90

49

incl. korrespondierender Getränke (Hälfte der angegebenen Einheit)  
plus Euro 18,00

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Blätterteig-Tarte   Rote Beete   Rapunzel   Walnussdressing vegan	20,90
Emder Räuchermatjes   rote Zwiebeln   Bratkartoffeln   bunter Salat   Joghurtdressig	21,00
Fregola tostata   gebratene Rosensaitlinge   Bergkäse von der Hofgemeinschaft Grummersort   frittierte Rauke fleischlos	21,90
<u>Friesenschnitzel</u> Auf Wunsch vieler Stammgäste wieder auf der Karte... Hinweis: zu salzig, zu fettig, zu deftig, aber lecker!	
Schweineschnitzel   Ammerländer Kernschinken   Tomaten   Nordseekrabben   mit Sauce hollandaise gratiniert   Bratkartoffeln   bunter Blattsalat   Balsamicodressing	24,90

## BIEREMPFEHLUNG VOM TUNGELER BRAUHAUS

**Rauchbier: 5 % Vol.-%.** Es zeichnet sich durch eine rötliche Farbe und intensives, rauchiges Aroma aus, das an geräuchertes Holz oder Schinken erinnert. Die Rauchigkeit entsteht durch den traditionellen Einsatz von über Buchenholz geräuchertem Malz, das dem Bier eine einzigartige, herzhaft Note verleiht. Der Geschmack ist ausgewogen, mit einer leicht süßen Malzbasis, die die rauchigen Noten harmonisch ergänzt.

## 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

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

Zwei Crostini | Weinkraut |  
Zwiebelkompott | Thymian

Püreesuppe vom Kronprinzen |  
Apfel | Ingwercroûtons

Blätterteig-Tarte | Rote Beete |  
Rapunzel | Walnussdressing

Pochierte Birne | kandierte Veilchen |  
Schokoladensauce | Mövenpick Bourbon Vanilleeis

38

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Cassisschorle	0,4 l	3,90
Cranberryschorle	0,4 l	3,90
Rote Traubenschorle	0,4 l	3,90
Pfirsichschorle	0,4 l	3,90
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90
Lütts Landlust Schöne Helene	0,33 l	3,90
Bio-Direktsaftschorle Streuobst-Apfel-Birne		
Lütts Landlust Rote Früchte	0,33 l	3,90

## SÜSSES FINALE

<u>Birne Helene nach Originalrezept</u>   Pochierte Birne   kandierte Veilchen   Schokoladensauce   Mövenpick Bourbon Vanilleeis	9,90
Pannacotta vom Hokkaido   Karamellsauce   Zwetschgensorbet	9,90
Affogato al caffè   hausgemachtes Pistazieneis   Espresso	5,90
<u>Zwetschgenbecher</u> Mövenpick Bourbon Vanilleeis   Portweinzwetschgen   Schlagsahne   Haselnusskrokant	7,90

## UNSERE HERBSTEMPFEHLUNGEN VON SCHEIBEL

Gold-Quitte 40 Vol.-%	2 cl	4,20
Wunderschöner, frischer und fruchtiger Quittenduft, der an frisches Quittengelee erinnert.		
Piña-Gold 40 Vol.-%	2 cl	4,50
Intensives Aroma von reifer Ananas, harmonisch begleitet von exotischen Rumnoten und cremigem Sahnekaramell.		
Samt-Pfirsich 40 Vol.-%	2 cl	4,50
Vollreifer Pfirsich begleitet von Whisky, Anklang von Aprikose und Orange.		
Alte Zeit Blackcurrant Rum 35 Vol.-%	2cl	7,90
Dominante süßliche Cassisnote und dunkle Fruchtnuancen, dunkle Schokolade, begleitet von Rum.		

## REGIONALER LIKÖR AUS WARDENBURG (TUNGELN)

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	2,50
--------------------------------	------

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.