

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 Wermut
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

Rosé-Rye-Spritz

Rosé-Rye (fruchtig-herber
Aperitif aus Spätburger-Cuvée und
Rye-Whiskey) | aufgefüllt mit
Schweppes Tonic Water |
Orange
0,2 l
Euro 7,50

Wiesenkiez-Spritz

Wiesenkiez-Aperitif
(Apfel, Johannisbeere, Sauerkirsche,
Holunder und Wermut) |
aufgefüllt mit Schaumwein |
Orange | Minze
0,2 l
Euro 6,90

Portotonic

White Port | aufgefüllt mit
Schweppes Tonic Water |
Zitrone | Minze
0,2 l
Euro 6,90

Van Nahmen

Apfel-Quitten-Secco
alkoholfrei
0,1 l
Euro 4,30

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	3,90
 Carpaccio vom Butternusskürbis	
Pastrami vom Wildschwein frittierte Rauke	
Nusscrunch offenfrisches 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

Geröstetes Rosinenbrot von der	
Bio-Backerei Barkemeyer (Kirchhatten) Sardinen	
Chutney frittierte Rauke	11,90
Getränkeempfehlung: Fino „Jarana“ von Emilio Lustau	
Trockener Sherry, hellgelb, leicht, Mandelton 5 cl	5,90

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 WILD AUS UNSERER REGION

Rollbraten vom Wildschwein Zwetschge Schmorsauce Haselnussspitzkohl Kartoffelkrapfen	26,90
Getränkeempfehlung: Wardenburger Dunkel vom Tungeler Brauhaus 6,1 Vol.-% Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack. Hergestellt ohne Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild 0,3 l-Flasche	3,90
Pfeffer-Gulasch vom Feldhasen Brombeere Apfel-Rotkohl Herzoginkartoffeln	28,90
Getränkeempfehlung: Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira" 5 cl	6,90
Rehschnitzel aus der Keule Kürbiskernpanade Wildjus wilder Broccoli Hokkaido-Fregola-sarda	29,90
Geschmorter Sauerbraten vom Hirsch Rosinensauce Apfel-Rotkohl Semmelklöße	28,90
Getränkeempfehlung: Federroter 0,2 l	3,90
Filet vom Wildschwein Demi glace Limonenseitling wilder Broccoli Hokkaido-Fregola-sarda	28,90

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 3,90
Flasche 1,0 l/Euro 18,00

Probier MA(H)L

Kürbis & Wild

Carpaccio vom Butternusskürbis |
Pastrami vom Wildschwein | frittierte Rauke |
Nusscrunch | ofenfrisches Baguette

Kleine Wildconsommé

Filet vom Wildschwein | Demi glace | Limonenseitling |
wilder Broccoli | Hokkaido-Fregola-sarda

Getränkeempfehlung:

INSPIRATION 4.2 alkoholfrei still

Manufaktur Jörg Geiger

Schwaben

Feinsäuerlicher Auftakt durch die Johannisbeere, mundfüllende Brombeere,
würzige Noten der Paprika. Tannin und Säure sind im Mittelstück und
leicht scharfen Nachhall präsent.

0,375 l/17,00

Kürbis-Cheesecake | Karamell-Mandel-Eis

44

CIDER VOM TUNGELER KRUG (WARDENBURG)

Aronia-Apfel Cider 5 Vol.-%

Für diesen Cider (Cider = Apfelwein) wurde Apfel- und Aroniasaft vom
Gut Altenoythe (Friesoythe) vergoren.

Blaubeer Cider 4,8 Vol.-%

Wunderbar spritziges Cider mit ausgeprägtem Blaubeer-Aroma und leichter Süße.

0,33 l

4,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Herbstpinsa
Hokkaido-Kürbis | Apfel | Crème fraîche | rote Zwiebel |
Honig 15,90
vegetarisch

Bunter Blattsalat | Tomate | Salatgurke | Paprika | Möhre |
Nusscrunch | gereifter Steckrübe | ofenfrisches Baguette |
wahlweise Balsamicodressing fleischlos oder
Apfeldressing vegan 19,90

Hokkaido-Fregola-sarda | Chimichurri |
Limonenseitling | wilder Broccoli | gesalzene Erdnüsse 19,90
vegetarisch

Emder Räuchermatjes | Apfel-Joghurt-Sauce |
grüne Bohnen | rote Zwiebeln | Bratkartoffeln 21,00
Getränkeempfehlung:
Frisches Veltins vom Fass
0,4 l 4,90

Champignon-Rahmschnitzel
Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken |
Champignon-Rahmsauce | Pommes frites |
bunter Blattsalat | Balsamicodressing 22,90

Gebratenes Filet vom Schwein | Frischkäse |
Pflaumensauce | wilder Broccoli | Kartoffelkrapfen 25,90

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. Bitte beachten Sie, dass einige Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen. Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Service! Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an. Vielen Dank!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Niehoff-Vaihinger Schorlen (Apfel | Maracuja | Rhabarber |
schwarze Johannisbeere | rote Traube)
0,4 l 4,20

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

Auricher Eistee Blaubeere
Lütts Landlust Schöne Helene Bio-Direktsaftschorle Streuobst-Apfel-Birne
Lütts Landlust Rote Früchte
0,33 l 3,90

Probier MA(H)L Kürbis vegetarisch

Drei Crostini | Weinkraut | Zwiebelkompott | Thymian

Püreesuppe vom Kronprinzen |
Apfel | Ingwercroûtons

Hokkaido-Fregola-sarda | Chimichurri |
Limonenseitling | wilder Broccoli | gesalzene Erdnüsse

Getränkeempfehlung:
INSPIRATION 4.6 alkoholfrei still
Manufaktur Jörg Geiger

Schwaben

Auftakt mit Noten von krautiger Frische, Stachelbeere und grüner Paprika. Die Mineralische Salzigkeit verbindet sich mit der kräftigen Säure der Stachelbeere. Langer, trockener Nachhall.

0,375 l/17,00

Schokoladen-Crème-brûlée | Quittensorbet

SATT HEISST NICHT, DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRDEN!

Tiramisù affogato Löffelbiskuit Mascarponecreme Espresso fleischlos	8,90
Schokoladen-Crème-brûlée Quittensorbet vegetarisch	8,90
Kürbis-Cheesecake Karamell-Mandel-Eis (Kürbis vom Hof Schweers in Munderloh) vegetarisch	9,90
Zwetschgenbecher Mövenpick Bourbon Vanilleeis Portweinzwetschgen Schlagsahne Haselnusskrokant vegetarisch	7,90

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON SCHEIBEL PREMIUM^{PLUS}

Ingwer-Royal 40 Vol.-%	2 cl	4,70
Überraschend frisch mit leichten Noten nach Zitronengras und Zitrusfrüchten.		
Beerenstark 40 Vol.-%	2 cl	4,90
Am Gaumen samtig und weich – die Walderdbeere bleibt deutlich präsent, während sich die Himbeere nach und nach entfaltet. Die Beeren-Cuvée ist rund und vielschichtig, ein echter Gaumenschmeichler mit kaum spürbarer Säure.		
Samt-Pfirsich 40 Vol.-%	2 cl	4,50
Vollreifer Pfirsich begleitet von Whisky, Anklang von Aprikose und Orange.		

REGIONALER LIKÖR AUS WARDENBURG (TUNGELN)

Tungeler Bierlikör 20 % vol.	2 cl	3,50
Aus Schwarzbier hergestellt, mit Jamaika-Rum, Honig und Gewürzen.		



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.