APERITIFS

<u>Martini Vermut</u>

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 Vermouth 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 |
Euro 7,50

Wiesenkiez-Spritz

Wiesenkiez-Aperitif
(Apfel, Johannisbeere, Sauerkirsche,
Holunder und Wermut)

aufgefüllt mit Schaumwein

Orange | Minze

0,2 I Euro 6,90

Portotonic

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

Van Nahmen

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

Aronia Spritz alkoholfrei

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

VORSPEISEN

| Gereifte Steckrübe Birne Mausöhrchen | |
|---|-------|
| Walnussdressing Brioche | 11,90 |
| vegetarisch/ohne Brioche vegan Getränkeempfehlung: | |
| Vermut Fernando de Castilla 5 cl | 6,90 |
| | |
| | |
| Carpaccio vom Butternusskürbis | |
| Pastrami vom Wildschwein frittierte Rauke | |
| Nusscrunch 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

SUPPEN

| Cremesuppe von Waldpilzen Rehfilet vegetarisch ohne Rehfilet | 9 , 90 6,90 |
|--|-----------------------|
| Püreesuppe vom Kronprinzen Apfel Ingwercroûtons vegetarisch, ohne Croûtons vegan | 7,90 |
| Steinpilzconsommé Célestine Getränkeempfehlung: | 8,90 |
| Lustau Sherry Amontillado Los Arcos 5 cl | 5,90 |

WILDE HAUPTGERICHTE WILD AUS UNSERER REGION

| Gefüllter Braten vom Wildschwein Zwetschge | |
|--|-------|
| Schmorsauce Haselnussspitzkohl Kartoffelkrapfen | 26,90 |
| Getränkeempfehlung: | 2.00 |
| Federroter 0,2 I | 3,90 |
| | |
| Pfeffer-Gulasch vom Feldhasen Brombeere | |
| Apfel-Rotkohl Herzoginkartoffeln | 28,90 |
| Getränkeempfehlung: | 6.00 |
| Portwein Ramos Tawny 10 years "Quinta de Ervamoira" 5 cl | 6,90 |
| | |
| Rehschnitzel aus der Keule Kürbiskernpanade | |
| Wildjus Rahmwirsing Kürbis-Fregola-sarda | 29,90 |
| Getränkeempfehlung: | 2.00 |
| Blaubeer Cider 0,3 I | 3,90 |
| | |
| Filet vom Wildschwein Demi glace Limonenseitling | |
| wilder Broccoli Kürbis-Fregola-sarda | 28,90 |

Unsere herbstliche Weinempfehlung:

2025 Novello Rosso Trevenezie IGT Cantina Palazzo Italien

Der Novello ist ein unkompliziertes Weinerlebnis, das nicht nur junge Weingenießer schätzen. Teroldego und Schiava Gentile werden mit Hilfe der Maceration carbonique vergoren, um möglichst viele Fruchtaromen zu erhalten. Bereits sechs Wochen nach der Ernte verzaubert der Novello mit intensiven Noten nach dunklen Kirschen und reifen Himbeeren.

Glas 0,2 l/Euro 7,90 Flasche 0,75 l/Euro 27,00



den Herbst

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

Kleine Steinpilzconsommé | Célestine

Rehschnitzel aus der Keule | Kürbiskernpanade | Wildjus | Rahmwirsing | Kürbis-Fregola-sarda

Getränkeempfehlung: 2023 Pedrera Monastrell/Syrah Jumilla DOP Bodega Juan Gil Spanien 0,2 l/Euro 8,90 0,75 l/Euro 29,00

Birne Helene nach Originalrezept |
Pochierte Birne | kandierte Veilchen |
Schokoladensauce | Mövenpick Bourbon Vanilleeis

47

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.

0,3 | 3,90

HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

| Herbstpinsa Hokkaido-Kürbis Apfel Crème fraîche rote Zwiebel Honig vegetarisch | 15,90 |
|--|-------------------|
| Ente rein pflanzlich Geschmorter Sellerie Pastinakenjus Rotkohl Semmelknödel vegetarisch/vegan mit Salzkartoffeln | 21,90 |
| Emder Räuchermatjes Apfel-Joghurt-Sauce grüne Bohnen rote Zwiebeln Bratkartoffeln Getränkeempfehlung: Frisches Veltins vom Fass 0,4 | 21,00 4,90 |
| Champignon-Rahmschnitzel Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken Champignon-Rahmsauce Pommes frites bunter Blattsalat Balsamicodressing | 22,90 |
| Confierte Barbarieentenbrust von Familie Menkens (Klattenhof) Orangensauce Apfel-Rotkohl Aprikosenklöße | 33,90 |

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 | 4,20 |
|---|--------------|
| Thymian-Cassis-Limonade (Cassisnektar hausgemachter Thymiansirup Mineralwasser Zitrone Orange Minze | 4.00 |
| 0,3 I Auricher Eistee Blaubeere 0,33 I | 4,90 3,90 |



Gereifte Steckrübe | Birne | Mausöhrchen | Walnussdressing | Brioche

Püreesuppe vom Kronprinzen | Apfel | Ingwercroûtons

Ente rein pflanzlich

Geschmorter Sellerie | Pastinakenjus | Rotkohl |

Semmelknödel

Alkoholfreie 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. $0,375\ \text{I}/17,00$

Schokoladen-Crème-brûlée | Quittensorbet

SATT HEISST NICHT, DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRDE!

| Tiramisù affogato Löffelbiskuit Mascarponecreme Espresso fleischlos | 8,90 |
|---|------|
| Schokoladen-Crème-brûlée Quittensorbet vegetarisch | 8,90 |
| Birne Helene nach Originalrezept Pochierte Birne kandierte Veilchen Schokoladensauce Mövenpick Bourbon Vanilleeis vegetarisch | 9,90 |
| Zwetschgenbecher Mövenpick Bourbon Vanilleeis Portweinzwetschgen Schlagsahne Haselnusskrokant vegetarisch | 7,90 |

UNSERE EMPFEHLUNGEN VON SCHEIBEL PREMIUMPLUS

Ingwer-Royal 40 Vol.-%
Überraschend frisch mit leichten Noten nach Zitronengras und Zitrusfrüchten.
Beerenstark 40 Vol.-%

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.



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.