

## APERITIFS

Martini Vermut  
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

Alle oben genannten Wermuts  
servieren wir gut gekühlt auf Eis,  
auf Wunsch auch mit Zitrone.

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

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

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

LUUY- Premium Aperitif  
Nase: süßlich, frische Zitrusnote mit zarter  
exotischer Würze  
Geschmack: intensiver feinerherber  
Geschmack nach Pomeranze und Zitrus  
sowie exotischer Würze, sehr  
feingliedriges und vielschichtiges  
Aromenspiel  
5 cl  
6,90

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

Aronia Spritz alkoholfrei  
Aroniadirektsaft vom  
Hof Hagedstedt (Munderloh) |  
aufgefüllt mit  
Schweppes Ginger Ale  
0,2 l  
Euro 6,90

Martini Floreale Spritz  
alkoholfrei  
Martini Floreale | Apfelsaft  
Thomas Henry Soda  
0,2 l  
Euro 6,90

## VORSPEISEN

Spargel tonnato   Rauke   Zitronendressing   frittierte Kapern   Baguette	12,90
Getränkeempfehlung: VDP.GUTSWEIN P.+ P. Weiß (trocken) Sauvignon Blanc, Muskateller und Rivaner Weingut Graf Neipperg (Württemberg) 0,2 l	8,90
Kohlrabi-Apfel-Carpaccio   Blattsalat   Senf-Honig-Dressing   gebeiztes Ei   Sonnenblumenkerne   Baguette	11,90
vegetarisch Getränkeempfehlung: Sherry Manzanilla (trocken) von Fernando de Castilla 5 cl	5,90

## SUPPEN

Cremsuppe vom Stangenspargel   Rhabarbersalsa vegetarisch	7,90
Spinatrahmsuppe   Feta   gerösteter Buchweizen vegetarisch	7,90

**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 Umbestellungen einen Aufpreis mit sich ziehen können. Sollten Sie an einer Nahrungsmittelunverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unseren Service! Gerne bieten wir Ihnen entsprechende Alternativen an.**

**Vielen Dank!**

## HAUPTSACHE SPARGEL

Pro Portion servieren wir 350 g netto Dötlinger Stangenspargel |  
Sauce hollandaise | zerlassene Butter |

Petersilienkartoffeln vegetarisch	23,90
• mit kleinen Schweineschnitzeln	31,80
• mit Ammerländer Kernschinken	31,80
• mit Rehschinken aus heimischer Jagd	35,90
• mit gebratenem Filet vom Zander	35,90
• mit gereifter Steckrübe vegetarisch	35,90

Getränkeempfehlung:  
Grauer Burgunder (trocken) von Scheu in der Pfalz  
0,2 l 6,90

Gebackener weißer Spargel | Parmesan |  
Sauce hollandaise | Fregola sarda | Erbse |  
bunter Blattsalat | Zitronendressing 27,90  
fleischlos

Spargel-Cordon-bleu  
Spargel | Kochschinken | Emmentaler |  
Caesar Salad | Croûtons | Parmesan 25,90

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten |  
zweierlei Stangenspargel | Orangen-Vanille-Butter |  
Herzoginkartoffeln 32,90

### **Unser Wein des Monats: Der perfekte Spargelwein**

2023 Iphöfer Kronsberg Silvaner Alte Reben trocken  
VDP.ERSTE LAGE  
Weinhaus Hans Wirsching  
Franken

30 Jahre und älter sind die Rebstöcke, die an den Hängen des Steigerwaldes wachsen. Auf Keuper, einem Sedimentgestein, dass vor 220 Millionen Jahren aus Pflanzen gebildet wurde, entwickeln sie eine dichte und kräutrige Struktur.

Säure spielt im Geschmack keine große Rolle, denn diese Böden sind alkalisch.

0,75 l/Euro 46,00

# Probier MA(H)L

Alles von der Stange

Spargel tonnato | Rauke | Zitronendressing |  
frittierte Kapern | Baguette

Cremesuppe vom Stangenspargel | Rahbarbersalsa

Filet vom Zander, auf der Haut gebraten |  
zweierlei Stangenspargel | Orangen-Vanille-Butter |  
Herzoginkartoffeln

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

Mozartkugel aufgedröselt |  
Pistaziencreme | Mousse au chocolat | Nougateis

49

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Niehoff-Vaihinger Schorlen

(Apfel | Maracuja | Rhabarber | rote Traube | weiße Traube)

0,4 l

4,30

Verjus Spritzer

(Verjus aus dem Perigord | Thomas Henry Soda Water)

240 ml

6,90

## HAUPTSACHE HAUPTGERICHTE

Rote Beete Wellington   Gemüsesauce   Mangold   Macairekartoffeln vegetarisch mit Salzkartoffeln rein pflanzlich	28,90
<u>Pinsa Caprese</u> (Tomate, Mozzarella, Rucola, Bärlauchpesto) fleischlos	14,90
Geschmorter Braten vom Reh   Thymiansauce   Mangold   Herzoginkartoffeln	29,90
Involtini römischer Art vom Rind   Basilikumpesto   Knoblauch   Tomatensauce   Bohnengemüse   Macairekartoffeln	28,90
<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	25,90

## BIEREMPFEHLUNG VOM TUNGELER BRAUHAUS (WARDENBURG)

### **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.

### **Wardenburger Dunkel 6,1 Vol.-%**

Ein kräftiges dunkles Bier mit vollem Malzgeschmack.

Hergestellt ohne Verwendung von Röstmalz, dadurch besonderes mild.

### **My-Bock 6,6 Vol.-%**

Kräftig, malzig, mit Charakter – genau das Richtige zum Start in den Frühling

0,3 l-Flasche 3,90

# Probier MA(H)L

vegetarisch

Kohlrabi-Apfel-Carpaccio | Blattsalat |  
Senf-Honig-Dressing | gebeiztes Ei |  
Sonnenblumenkerne | Baguette

Spinatrahmsuppe | Feta | gerösteter Buchweizen

Rote Beete Wellington | Gemüsesauce |  
Mangold | Macairekartoffeln

Pavlova | Limettenganache |  
Erdbeercurd | Waldmeistersorbet

44

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Rock Shandy (Mineralwasser   Zitronenlimonade   Angostura   Zitrone) 0,4 l	4,50
Veltins Pilsener vom Fass 0,4 l	4,90
0,25 l	3,30
Grevensteiner Landbier vom Fass 0,3 l	3,90
Kaiser-G'spritzer (Sodawasser   Weißwein   Holunderblütensirup) 230 ml	4,20

## SATT HEISST NICHT, DASS KEIN DESSERT MEHR REINPASSEN WÜRD!

Pavlova | Limettenganache |  
Erdbeercurd | Waldmeistersorbet 8,90  
vegetarisch

Mozartkugel aufgedröselt |  
Pistaziencreme | Mousse au chocolat | Nougateis 9,90  
vegetarisch

Affogato al caffè |  
Mövenpick Bourbon Vanille | Espresso 5,90  
Schuss Disaronno Amaretto 2,5 cl plus 2,50  
vegetarisch

## UNSERE DIGESTIFEMPFEHLUNG

Malted Kornbrand 1750 38 % vol. 2 cl 3,90  
Alte Mackenstedter Kornbrennerei  
Groß Mackenstedt, Niedersachsen  
8 Jahre in Ruhe gereift.  
Geschmacklich ist er intensiv kernig, süßlich malzig, leicht rauchig. Umrahmt von einer komplexen Barriqueholznote. Für alle, die auf eine geschmackliche Neuentdeckung gehen wollen.

## 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	2,90
--------------------------------	------

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.