

In Sesam gewälzter warmer **Ziegenfrischkäse**

mit Blütenhonig und marinierten Blattsalaten

Marinierte **Blattsalate** mit gerösteten Kernen & Brot-Croutons**Tatar vom Rinderfilet oder Saibling**, deftig angemacht

unser Gewürzbrot

**Carpaccio vom Gerstebrotnödel**

mit Radieschen-Vinaigrette und gebratenen Pfifferlingen

Vorspeise	9,00
Kleinigkeit	12,00
	5,50
Vorspeise	10,00
Kleinigkeit	14,00
Vorspeise	10,00
Kleinigkeit	14,00

**Suppen****Terrine Festtagssuppe** mit Klößchen, Eierstich, Gemüse und Nudeln

7,00

**Kalte weiße Tomatensuppe mit Parmesan Chip**

8,00

**Dessert****Eierlikör Creme Brûlée oder Espresso Creme Brûlée** mit einem Sorbet nach Wahl

5,50

**Espresso oder Eierlikör Creme Brûlée** mit Sorbet und einem **Espresso**

7,50

**Clafoutis**, warmer Auflauf mit Kirschen und Kirsch Sorbet

7,50

**Erdbeer-Schokoladen Lasagne**

8,00

**Dessertplatte für 2** Eine Variation unserer Desserts

8,50

**Festtagsküche****Kalbsrückensteak vom Grill** mit gebratenen Pfifferlingen

180g 23,00

Kräuterbutter, gebratene Kartoffeln

250g 28,00

Großer marinierter Blattsalatteller mit gebratener Maishähnchenbrust

20,00

gegrillte Melone und Brot-Croutons

Sous-vide gegarte **Keule vom Rehbock** mit Preiselbeer-Portweinsauce

28,00

gebratene Pfifferlinge und Kartoffel-Kräutertaler

kleine Portion 23,00

**Wildschweinkoteletts vom Grill**, Rosmarinbutter und Blaubeerketchup

3 Koteletts 28,00

Grüne Bohnen und rustikale Pommes Frites

2 Koteletts 23,00

**Hannoversche Gerstebrotnödel** mit Pfifferlingen in Kräutersahne

21,00

**Zander Filet mit Orangenbutter** in der Pfanne gebraten

23,00

Rahm-Blattspinat und Kartoffelkrapfen

kleine Portion 20,00

**Auf der Haut gebratenes Saibling Filet mit Estragon-Butter**

27,00

gebratener grüner Spargel und Petersilien Gnocchi

kleine Portion 22,00

**Original Holländische Matjesfilet mit gebratenen grünen Bohnen**

2 Filet 15,00

und roten Zwiebelringen und gebratenen Kartoffeln

3 Filet 18,00

**Gerichte für 2 und mehr Personen** Preise jeweils für 1 Person**Pfifferling Menü**

35,00

**Carpaccio vom Gewürzbrotknödel** mit Radieschen-Vinaigrette und gebratenen PfifferlingenGegrilltes Kalbsrückensteak **gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm** und Petersilien Gnocchi**Dessert nach Ihrer Wahl****Die Fischplatte**

27,00

**Gebratene Fischfilets frisch aus Fluss und Meer**

mit Nordseekrabbensauce, Rahmblattspinat und einer Kartoffelvariation

**Die Wild-Grillplatte****Wildschweinkotelett, Hirschroulade, Reh-Steak & Wildbratwürstchen**

mit Kräuterbutter, Blaubeerketchup und Portweinsauce,

mit einer Kartoffelvariation und frischem Gemüse

32,00

**oder gebratenen Pfifferlingen** anstatt Gemüse

37,00

Wir behalten uns Änderungen der Beilagen aufgrund der Frische und Verfügbarkeit vor.  
Wir geben darüber Auskunft und informieren Sie natürlich auch über Allergene und Zutaten.  
Alle Preise pro Person in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer

# Appetizers **SCHÖNEMANN'S** from 25.06.2019

Warmed <b>goat cream cheese</b> in sesame with flower honey and marinated lettuce	appetizer	9,00
<b>Marinated lettuce</b> with roasted seeds & bread croutons	trifle	12,00
<b>Tartar of beef filet or char</b> , hearty our spice bread	5,50	
	starter	10,00
<b>Carpaccio of barley bread dumpling</b> with radish vinaigrette and fried chanterelles	Trifle	14,00
	appetizer	10,00
	Trifle	14,00

## Soups

Terrine <b>Festive soup</b> with dumplings, egg custard, vegetables and pasta	7,00
<b>Cold white tomato soup</b> with parmesan chip	8,00

## Dessert

<b>Eggnog</b> Creme Brûlée <b>or Espresso</b> Creme Brûlée with a sorbet of your choice	5,50
<b>Espresso or eggnog cream brûlée</b> with sorbet and an espresso	7,50
<b>Clafoutis</b> , warm casserole with cherries and cherry sorbet	7,50
<b>Strawberry Chocolates Lasagna</b>	8,00
<b>Dessert plate for 2</b> A variation of our desserts	8,50

## Festive day cuisine

<b>Grilled veal steak</b> with fried chanterelles	180g	23,00
Herb butter, roasted potatoes	250g	28,00
Large marinated leaf salad plate with <b>roasted corn chicken breast</b> grilled melon and bread croutons		20,00
<b>Sous-vide roasted roebuck</b> with cranberry port wine sauce		28,00
fried chanterelles and potato herb taler	small portion	23,00
<b>Grilled wild boar cutlets</b> , rosemary butter and blueberry ketchup	3 chops	28,00
Green beans and rustic french fries	2 chops	23,00
<b>Hannoversche Gerstebrotnödel</b> with chanterelles in herb cream		21,00
<b>Zander fillet</b> with orange butter fried in the pan		23,00
Cream leaf spinach and potato donuts	small portion	20,00
<b>Roasted char filet</b> with tarragon butter		27,00
fried green asparagus and parsley gnocchi	small portion	22,00
Original <b>Dutch Matjes</b> fillet with roasted green beans	2 fillets	15,00
and red onion rings and fried potatoes	3 fillets	18,00

## Dishes for 2 and more persons Prices for 1 person

<b>Chanterelle Menu</b>	35,00
Carpaccio of spiced bread dumplings with radish vinaigrette and fried chanterelles	

Grilled veal steak fried chanterelles in herb cream and parsley gnocchi

Dessert of your choice

**The fish plate** 27,00

Fried fish fillets fresh from the river and sea  
with North Sea crab sauce, creamed spinach and a potato variation

**The wild grill plate**

Wild boar chop, deer roulade, deer steak & wild sausages

herb butter, blueberry ketchup and port wine sauce,

with a potato variation and fresh vegetables 32,00

or fried chanterelles instead of vegetables 37,00

Wir behalten uns Änderungen der Beilagen aufgrund der Frische und Verfügbarkeit vor.  
Wir geben darüber Auskunft und informieren Sie natürlich auch über Allergene und Zutaten.  
Alle Preise pro Person in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer