

Vorspeisen

Wildkräutersalat (V) **7,50 €**

Knusper / Wildkräuter / Löwenzahn - Vinaigrette

Carpaccio vom Herford – Rind **11,50 €**

Gezupfter Salat / Parmesan / Pinienkerne

Geräuchertes Forellenfilet **11,00 €**

Meerrettichrahm / kleiner Herbstsalat

Suppen

Geschäumter Fond vom Hokkaidokürbis **9,50 €**

Schmand / gebackene Garnele / Kernöl

Tomaten- Essenz **9,50 €**

Schwammerl / Minze / Lauch

Vegetarisch

Geschwenkte Ravioli **14,50 €**

Rucola / Zucchini / Kerne / confierte Tomaten

Rote Beete Gnocchi **15,50 €**

Grüner Spargel / Walnüsse

Hauptgänge

Fisch

Gebratenes Lachsfilet **20,50 €**

Petersilien - Drillinge / Sauce Hollandaise

Fleisch

Schäufele vom Susländer Schwein **20,50 €**

Kartoffelpüree / 8 Kräuter / Karotte

Marinierte Perlhuhnbrust **21,50 €**

Granny Smith - Gel / cremige Polenta / Baby - Mais / Petersilienwurzel

Ragout vom Erzgebirgischen Rehwild **25,50 €**

Spinatknödel / Kirschkohl / Preiselbeer - Ketchup

Wiener Schnitzel vom Deutschen Mastkalb **19,50 €**

Kartoffel / Preiselbeeren / Salat

Geschmorte Backen vom Ochse **23,50 €**

Kartoffel - Kürbis - Gratin / gewickelte Bohnen / karam. Apfel

Desserts

Savarin 12,90 €

Orangen / Thymian / Salzmandel / Sanddorn / Urkarotten-Guaven

Schokoladenmousse 9,50 €

Panna Cotta 9,50 €

Dreierlei hausgemachte Sorbets 9,50 €