

Speisekarte

Vorspeisen

Warmes Oliven-Ciabatta

Kräuterdip / Fleur de Sel / Olivenöl / Kräuterbutter ^{1/3/7} € 7,50

Waffel vom Hokkaido Kürbis

Karamellisierter Ziegenkäse / winterlicher Feldsalat
Granatapfeldressing / geröstete Honignüsse ^{1/3/7} € 12,50

Vitello Tonnato

Hausgemachte Thunfisch-Mayonnaise / Kapern / Sardellen
Konfierte Tomaten / marinierter Rucola ^{3/4} € 14,50

Suppen

Kartoffel-Lauch-Suppe

Trüffelöl / Gemüse Chip ^{9/10} € 6,80

Strauchtomaten-Crème

Basilikumsahne / Croûtons ^{1/3/7} € 7,50

Consommé vom Rind

Maultaschen / Gemüsewürfel ^{1/3} € 8,00

Salate

Jahreszeitlicher Pflücksalat

von unserem Gemüsegärtner aus Kalkriese

Gezupfter Blattsalat / Tomate / Gurke
Radieschen / Karotte / geröstete Nüsse / Kerne / Sprossen
Kresse / Brotcroûtons ^{1/3/5/8} € 13,50

Wahlweise mit:

Balsamico Dressing

oder Granatapfel Dressing

oder Honig-Senf Dressing

mit karamellisiertem Ziegenkäse € 5,50

oder gebratene Hähnchenbruststreifen € 7,50

Klassische Caesar Bowl

Roma Salat / Anchovis Parmesan Dressing
Krosser Bacon / Sprossen / Croûtons ^{3/4/7} € 12,80

Pasta und mehr

Chili con Carne

Krosser Bacon / Creme fraîche / Baguette ^{9/10} € 11,50

Klassischer Flammkuchen

Schinkenwürfel / Zwiebeln
Creme fraîche / Schnittlauch ^{1/7} € 11,80

Mediterraner Flammkuchen

Tomate / Zwiebeln / Oliven / Creme fraîche
Rucola / Parmesan ^{1/7} € 12,50

Spaghetti „Bolognese“

Hackfleisch-Tomatensauce / Rucola
Geriebener Parmesan ^{9/10} € 12,50

Gnocchi

Kürbis / Pesto / Grana Padano
Rucola / karamellierte Walnüsse € 14,80

Pasta Linguine

Hähnchenbruststreifen / Balsamicosahne / Tomaten
Rote Zwiebeln / Apfelspalten / junger Blattspinat ^{1/2/3/5/12} € 17,50

Vegan

Geschmortes Jack Fruit Gulasch

Peperonata / Salzkartoffeln € 15,80

Jack Fruit ist ein Baumfrucht / schmeckt etwas nach Hähnchen und Artischocke

Rotes Gemüse Curry

Pak Choi / Koriander / Kokosmilch
Gebratener Sesam-Tofu / Basmatireis ¹¹ € 16,50

Hanf Burger Brötchen

Tomatensalsa / Pilz-Haferflocken Patty (2x 110g)
Zwiebelmarmelade / veganer Käse / Ofengemüse
Maiscrème / Pommes Frites ^{1/11} € 17,50

Fleischgerichte

HOZO – Burger

Dry Age Rindfleisch-Patty vom deutschen Rind
Brioche Burger Brötchen / Tomatensalsa
Zwiebelmarmelade / Cheddarkäse
Mediterranes Ofengemüse / Medi Dip / Pommes Frites ^{1/3/7} € 18,50

Kröstchen vom Jungschweinerücken

Semmelkruste / Champignon-Pilzsauce / Beilagensalat
Pommes Frites oder Bratkartoffeln ^{1/3/9} € 18,80

Karree vom Duroc-Strohschwein

Feigen-Senf Jus / Kräuterkartoffel Püree
mediterranes Ofengemüse ^{9/10} € 21,80

Rosa gebratenes Barbarie Entenbrustfilet

Leichte Glühweinsauce
Mandel-Brokkoli / Pommes Dauphine ^{1/3/9/10} € 25,50

Rosa gebratenes Hirschrücken Medaillon

Aus der heimischen Jagd
Nusskern-Kräuterkruste / Rotwein-Orangen-Glace
Fein abgeschmeckter Rahmwirsing
Kartoffel-Baumkuchen ^{3/7/8} € 26,50

Entrecôte vom deutschen Rind 250g (14 Tage gereift)

Kräuterbutter / Rote Pfefferjus
Thymian-Bohnen / Rosmarinkartoffeln ^{1/7/9/10} € 31,50

Fischgerichte

Gebratenes Welsfilet aus heimischer Zucht

Kartoffel-Thymiankruste
Orangen-Senf Sauce / Blattspinat
Tomaten-Concassé von unserem Gärtner aus Kalkriese ^{3/4} € 23,50

Gebratenes Lachsforellenfilet vom Forellenhof Nettetal

Parmesanschaum / Limonen-Wasabi Sorbet
Tomatenconfit / Rote Beete Gemüse Risotto ^{4/7} € 24,90

Dessert

Affogato

Vanilleeis / Espresso / Sahne ⁷ € 6,80

Warmes Schokoküchlein

Zwetschgenröster /Minze ^{1/3/5/7} € 8,80

Orangenparfait im Pistazienmantel

Glühweinkirschen ⁸ € 9,00

Unser Küchenchef legt Wert auf Nachhaltigkeit und lokale Lieferanten, sodass wir großartige Produkte an unsere Gäste weitergeben können.

Hinter unseren Einkäufen steht der Grundgedanke an Qualität, Regionalität und Nachhaltigkeit. Entsprechende Wertschätzung spiegelt sich auch in der Sorgfalt der Zubereitung unserer Speisen und Gerichten wieder.

Kartoffeln, Gemüse und Salat beziehen wir vom **Gemüsegärtner Kalkriese** aus Bramsche.

Forellen, Lachsforellen und Saiblinge bekommen wir frisch vom **Forellenhof Nettetal**.

Rindfleisch, Kalbsfleisch und Schweinefleisch bekommen wir in Dry Age Qualität von **True Wilderness / Rico Schlegel** aus Friesoythe.

Brot und Brötchen bekommen wir von der **Bäckerei Brink-Gehrmeyer** in Georgsmarienhütte.

Viel Freude beim Genießen!