



## **Suppen**

Schaumsüppchen vom Hokkaidokürbis mit Gewürzgrissini	€ 7,-
Landhaus-Trio: Süßkartoffel / Rote-Bete-Essenz / Pastinaken	€ 9,-
Fenchelsüppchen mit Saiblingstatar und Wachtelspiegelei	€ 8,-

## **kalte Vorspeisen**

Eisbeinsalat mit Ackergemüse und Gänselebermousse	€ 13,-
Ochsentatar in geliertem Tafelspitzsud und Gurken-/Meerrettichsorbet	€ 15,-
Duett vom Räucheraal auf Linsensalat mit Avocadopü	€ 14,-

## **warme Vorspeisen**

Gratinierter Ziegenkäse mit hällischen Speck-Chip und lauwarmen Artischockensalat	€ 9, <sup>50</sup>
Feines Ragout vom Landhuhn im Süßkartoffelnest mit Chilifeigen	€ 12,-
Grafschafter Schnecken auf schwarzer Knoblauchsauce mit Ackergemüse und Pü	€ 13,-



## **Vegetarische Gerichte**

### **Vorspeisen**

Steinpilzterrine auf Lauchbisquit € 13,-

Schwarzwurzelmousse auf Spinatsalat mit Kürbis-Chutney € 10,-

### **Hauptgang**

Maultaschen gefüllt mit Kürbis und Ricotta dazu Birnen-Apfelchutney € 13,-

Reibekuchen mit Apfelmus und Rübenkrauteis € 12,-



### **Spezialitäten vom Maitre**

Krossgebr. Mintarder Ente mit Pflaumensauce, Brezenklos und Rotkohl	€ 17,-
Landhaus Senfrostbraten mit Knusper vom Rosenkohl und Röstkartoffeln	€ 21,-
Rindertafelspitz auf Apfel-Meerrettichsauce mit Preiselbeer-Rote-Bete-Gemüse und Pü	€ 16,-
Krossgebr. Blutwurst auf Ananas-Mango-Ragout mit Perlzwiebeln und Pü	€ 15,-

### **Hauptgerichte**

Hällisches Kotelette auf Süßholz-Kümmeljus mit Apfel-Kürbisfüllung und Grünkohlgemüse	€ 17,-
Kabeljaufilet mit Senfruste auf Weißwein-Dillsauce mit Apfelpü und Karotten	€ 22,-
Geschmorter Ochsenchwanz mit Holunderblütenjus, Wirsing und Laugenserviettenklos	€ 17,-