

## Unser Menü ab 2 Personen

Feldsalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen, Croutons  
und gebratener Geflügelleber

\*\*\*

Bio-Karotten-Kräutertee-Suppe mit Wolfsbarschkloßchen

\*\*\*

Kürbisravioli mit gebratener Garnele und Rucolasauce

\*\*\*

Kabeljaufilet auf Rote Bete Gemüse  
mit Pak Choi und Stampfkartoffeln

\*\*\*

Sanddornsorbet

\*\*\*

Knuspriger Gänsebraten in Beifussjus mit Apfelrotkohl  
Bratapfel, Kartoffelklößen und karamellisierte Maronen

\*\*\*

Cantucciniparfait mit Orangen-Kardamommousse  
und zweierlei Quitten

\*\*\*

Trüffelkäse mit Aprikosen-Walnuss-Relish

3-Gang 46,50 € pro Person // 20,00 € Weinreise pro Person

4-Gang 55,50 € pro Person // 25,00 € Weinreise pro Person

5-Gang 64,50 € pro Person // 30,00 € Weinreise pro Person

8-Gang 74,00 € pro Person // 35,00 € Weinreise pro Person

## Speisekarte

### Vorspeisen

Großer gemischter Salatteller	9,50 €
Feldsalat mit Granatapfelkernen, Walnüssen und Croutons	10,90 €
mit gebratener Geflügelleber	13,50 €
Gebratenes Filet vom Reh auf feinem Rotkohlsalat und Pilzen	14,90 €
Fruchtiger Salat mit gebratenen Riesengarnelen	16,50 €
Hirschcarpaccio mit Radieschen, Kapernbeeren Parmesan, Pinien und Salat	13,90 €

### Suppen

Kürbissuppe mit marinierter Fasanenbrust	10,00 €
Bio-Karotten-Kräutertee-Suppe mit Wolfsbarschkloßchen	9,80 €

### Zwischengang

	klein / groß
Hausgemachte Bandnudeln mit Herbsttrüffel	18,90 € / 24,90 €
Foie Gras mit Mirabellen und Kartoffelpüree	22,90 €
Kürbisravioli mit gebratener Garnele und Rucolasauce	18,90 €

## Hauptgang

Kabeljaufilet auf Rote Bete Gemüse  
mit Pak Choi und Stampfkartoffeln 26,50 €

Geschmorte Barbarie Entenkeule  
mit Kohlgemüse und Kartoffelpüree 19,90 €

Rosa gebratener Hirschrücken mit Pilzen  
herbstlichem Gemüse und Schupfnudeln 33,90 €

Fasanenbrust „Winzerin Art“  
mit Weinkraut und Kartoffelpüree 26,50 €

Schaumburger Wildragout  
mit Rotkohl, Pilzen und Semmelknödel 25,50 €

Knuspriger Gänsebraten in Beifussjus mit Apfelrotkohl  
Bratapfel, Kartoffelklößen und karamellisierte Maronen 32,50 €

Ganze Gans mit Beilagen – am Tisch tranchiert –  
*nach Verfügbarkeit – Vorbestellung empfohlen* 125,00 €

## Doreen`s vegetarische Empfehlung:

Gebackene Süßkartoffelknödel  
mit Gemüsen und Erdnussoße klein / groß  
19,50 € / 25,90 €

## Dessert

Dessertvariation „Schaumburger Ritter“		12,50 €
Armer Ritter mit Vanilleeis Zimt und Zucker und frischen Früchten		7,90 €
Cantucciniparfait mit Orangen-Kardamommousse und zweierlei Quitten		10,50 €
Mandel-Crème Brûlée mit Himbeersorbet		9,80 €
Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney	kleine Portion	9,50 €
	große Portion	12,50 €

**Hinweis bei Tischgrößen ab 6**

**Personen:**

Um die Wartezeit für Sie und andere  
 Gäste so angenehm wie möglich zu  
 gestalten und um gute Qualität auf den  
 Teller zu bekommen, wäre es schön,  
 wenn Sie sich mit Ihren Gästen im  
 Hauptgang auf 3-4 Gerichte einigen.