

## Menü ab 2 Personen

*menu for 2*

Variation vom Seesaibling mit Kaiserschoten und Osietra-Kaviar  
- Ceviche, Tatar, gebraten, Carpaccio und Wan Tan -

*Variation of Arctic char with snow peas and Osietra-cavia – Ceviche, tatar, fried, carpaccio and Wan Tan*

\*\*\*

Bärlauchsuppen mit Garnelen

*Wild garlic soup with shrimp*

\*\*\*

Wildschweintortelloni

mit Rotkohl, Pilzen und Rosenkohlblättern

*Wild boar ravioli with red cabbage, mushrooms and Brussel sprout leaves*

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Skreifilet

Balsamico-Linsen, Pak Choi und Kartoffelspiralen

*Roasted Skrei fillet, balsamic lentils, Pak Choi and potato spirals*

\*\*\*

Himbeersorbet

*Raspberry sorbet*

\*\*\*

Geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet vom Weiderind

Wintergemüse und Kartoffel-Selleriepüree

*Braised cheek and roasted pink fillet of wagyu beef, winter vegetables and potato-celery puree*

\*\*\*

Unser Apfeldessert

Strudel, Mousse, Terrine, Bratapfeleis uvm.

*Our Apple dessert – Strudel, mousse, terrine, bake dapple icecream, and much more*

\*\*\*

Internationale Käseauswahl mit Oliven und Chutney

*Different international cheese*

3-Gang 65,00 € pro Person // 25,00 € Weinreise pro Person  
4-Gang 75,00 € pro Person // 30,00 € Weinreise pro Person  
5-Gang 85,00 € pro Person // 35,00 € Weinreise pro Person  
6-Gang 95,00 € pro Person // 40,00 € Weinreise pro Person  
7-Gang 105,00 € pro Person // 45,00 € Weinreise pro Person  
8-Gang 110,00 € pro Person // 50,00 € Weinreise pro Person

## Vorspeisen *starter*

<p><b>Großer gemischter Salat</b> <i>Large mixed salad</i></p>	11,5
<p><b>Feldsalat mit Granatapfelkernen, Schwarzen Nüssen und Crôutons</b> <i>Corn salad with pomegranate, black walnuts and crôutons</i></p>	12,5
<p style="padding-left: 150px;">mit gebratener Geflügelleber</p> <p style="padding-left: 150px;">mit hausgemachtem Hirschschinken</p>	15,5 15,5
<p><b>Rindertatar - am Tisch für Sie zubereitet</b> <b>winterlicher Salat, gepickeltes Gemüse und Bergtrüffel</b> <i>Beef tartare prepared at the table for you, winter salad, pickled vegetables, and truffles</i></p>	18,5
<p><b>Variation vom Seesaibling mit Kaiserschoten und Osietra-Kaviar</b> <b>- Ceviche, Tatar, gebraten, Carpaccio und Wan Tan -</b> <i>Variation of Arctic char with snow peas and Osietra-cavia – Ceviche, tatar, fried, carpaccio and Wan Tan</i></p>	19,5
<b>Suppen <i>soup</i></b>	
<p><b>Bärlauchsuppen mit Garnelen</b> <i>Wild garlic soup with shrimp</i></p>	12,5
<p><b>Wildkraftbrühe mit Gemüse und Ravioli</b> <i>Game broth with vegetables and ravioli</i></p>	12,5

**Zwischengang** *intermediate course*

Hausgemachte Bandnudeln mit Berg-Trüffel <i>Homemade Tagliatelle with truffles</i>	21
Foie Gras mit Trüffeljus Rotweinquitte und Kartoffelpüree <i>goose stew with truffle jus, Red wine quince and mashed potatoes</i>	27,5
Wildschweinmaultaschen mit Rotkohl, Pilzen und Rosenkohlblättern <i>Wild boar ravioli with red cabbage, mushrooms and Brussel sprout leaves</i>	19,5
Warmes Hummercarpaccio mit Kaiserschoten und Cous Cous <i>Warm lobster carpaccio with snow peas and Cous Cous</i>	22,5

**Unsere Vegetarisches Gericht** *Our Vegetarian Home Dish*

Gebackener und gerösteter Blumenkohl rote Currysauce, wilder Brokkoli und Cous Cous <i>Baked and roastet cauliflower with red curry sauce, wild broccoli and Cous Cous</i>	24,90
--	-------

## Hauptgang *main course*

Auf der Haut gebratenes Skreifilett Balsamico-Linsen, Pak Choi und Kartoffelspiralen <i>Roasted Skrei fillet, balsamic lentils, Pak Choi and potato spirals</i>	33,5
Geröstet Maispouardenbrust Rahmwirsing, bunten Rüben und Gerstenrisotto <i>Roasted corn-fed chicken breast, creamed savoy cabbage, colorful beets, and Barley risotto</i>	33,5
Geschmorte Backe und rosa gebratenes Filet vom Weiderind Wintergemüse und Kartoffel-Selleriepüree <i>Braised cheek and roasted pink filet of wagyu beef, winter vegetables and potato-celery puree</i>	37,9
Schaumburger Wildragout mit Pilzen Rotkohl, Rübengemüsen und Semmelknödel <i>Schaumburger Wildragout with mushrooms, red cabbage, turnip vegetables, and bread dumplings</i>	27,9

## Dessert *dessert*

<p>Armer Ritter mit Vanilleeis Zimt und Zucker und frischen Früchten <i>„Armer Ritter“ with vanilla ice cream, cinnamon, sugar, fresh fruits</i></p>	<p>10</p>				
<p>Dessertvariation „Schaumburger Ritter“ <i>Dessertvariation „Schaumburger Ritter“</i></p>	<p>15,5</p>				
<p>Unser Apfeldessert Strudel, Mousse, Terrine, Bratapfeleis uvm. <i>Our Apple dessert – Strudel, mousse, terrine, bake dapple icecream and much more</i></p>	<p>13,5</p>				
<p>Internationale Käseauswahl mit Oliven und hausgemachtem Chutney <i>different international cheese with olives, homemade chutney</i></p>	<table border="0"> <tr> <td style="padding-right: 10px;">kl. Portion</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>gr. Portion</td> <td>13,5</td> </tr> </table>	kl. Portion	10	gr. Portion	13,5
kl. Portion	10				
gr. Portion	13,5				
<p>Affogato al caffè Vanilleeis und heißer Espresso <i>Vanilla ice cream with hot espresso</i></p>	<p>6,5</p>				

Alle Preisangaben in Euro.  
 Informationen über Zutaten in unseren Speisen  
 Die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können  
 erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal.