

Die Vorspeise ist das Lächeln des Menues.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), französischer Gastrosoph

Allergene/
Zusatzstoffe

Flammkuchen

Ideal auch zum Teilen

A,G,I Birne ~ Blauschimmelkäse ~ Fenchelsalami
Knoblauchhonig ~ Walnüsse

15,50 €

Carpaccio von der gelben Bete

Sesam ~ Knoblauch ~ Kräuteröl ~ kleiner Salat

B,K

wahlweise mit

Kürbis (vegan)

12,50 €

oder Riesengarnelen

14,50 €

*Es gibt Leute, die nur aus dem Grund in jeder Suppe ein Haar finden,
weil sie, wenn sie davorsitzen, so lange den Kopf schütteln, bis eines hineinfällt.*

Christian Friedrich Hebbel (1813 – 1863), deutscher Dramatiker und Lyriker

Allergene/
Zusatzstoffe

Brackstedter Hochzeitssuppe

A,C,G,I,L Spargel ~ Eierstich ~ Fleischklößchen
Graupennudeln ~ Petersilie

7,80 €

Vegetarisch

A,H Kürbissüppchen

Salbei ~ Kürbiskerne ~ Kürbisbrotchips

6,50 €

*Genieße mit Phantasie. Alle Genüsse sind letztlich Einbildung,
und wer die beste Phantasie hat, hat den größten Genuss.*

Theodor Fontane (1819 – 1898), deutscher Schriftsteller und Apotheker

Allergene/
Zusatzstoffe

A,C,G,I	Steinpilzravioli	
	Salbeibutter ~ Kürbis ~ Brokkoli ~ Kirschtomaten	19,50 €
B	mit Riesengarnelen	22,50 €

Vegan

A,F	In Miso geschmorter Spitzkohl	
	Waldpilze ~ gelbe Bete	
	Schupfnudeln ~ Salat vom Buffet	18,50 €

A,G,H,I	Gebratene Perlhuhnbrust	
	Zwetschgen ~ Rosmarinjus ~ gelbe Bete	
	Brokkoli ~ cremige Polenta	24,80 €

A,C,G,H,I	Geschmorte Wildschweinbäckchen	
	Preiselbeer-Wacholder-Jus ~ Kräuterseitlinge	
	Rosenkohl ~ Käsespätzle	28,50 €

A,D,G,H,I, 2,3,8	Zanderfilet in Butter gebraten	
	Blutwurst ~ Apfel ~ Rieslingsahne	
	Spitzkohl ~ Schupfnudeln	25,50 €

A,C,G,I,L	Brackstedter Mühlenpfanne	
	Medaillons von Rind, Schwein und Kalb	
	Kräuterrührei ~ frische Champignons	
	handgemachte Spätzle ~ frischer Salat	27,80 €

*Ich hasse die Wirklichkeit, aber es ist der einzige Ort,
an dem man ein gutes Steak bekommt.*

Woody Allen (*1935), amerikanischer Regisseur, Autor und Schauspieler

*Allergene/
Zusatzstoffe*

<i>G</i>	Rumpsteak 200 g Kräuterbutter	22,50 €
<i>G</i>	Filetsteak 200 g Kräuterbutter	29,00 €
	mit der Beilage Ihrer Wahl:	
<i>G</i>	Kräuterchampignons	5,50 €
<i>G</i>	Kräuterseitlinge	5,50 €
<i>G,H</i>	Buntes Wintergemüse	6,50 €
	Tüte Pommes Frites	5,00 €
<i>G,I,L</i>	Pfeffersoße	4,50 €
	Salat vom Buffet	7,00 €

Kleine Genussmomente

*Allergene/
Zusatzstoffe*

<i>A,G</i>	Flammkuchen Birne ~ Blauschimmelkäse Knoblauchhonig ~ Walnüsse	12,50 €
<i>A,G,H,I</i>	Steinpilzravioli Salzeibutter ~ Kürbis Brokkoli ~ Kirschtomaten	16,50 €
<i>A,C,G</i>	Handgemachte Käsespätzle Bergkäse ~ Sahne ~ Röstzwiebeln	15,50 €

*Das Dessert, das dem Feinschmecker vorgesetzt wird,
wenn sein Hunger gestillt ist, muss spektakulär sein.*

Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière (1758 – 1837), französischer Jurist, Gastrosoph und Literat

Allergene/
Zusatzstoffe

	Schwedeneisbecher	
A,C,G,H,L	Vanilleeis ~ Schokoladeneis hausmacher Apfelmus ~ Eierlikör ~ Schlagsahne	8,50 €
A,C,G,H	Apfel-Tiramisu Amaretto	6,50 €
A,C,G,H	Affogato Vanilleeis ~ Espresso ~ Nusschokolade	5,00 €
L	Vegan Pflaumensorbet ~ Prosecco	5,50 €
	Nasch-Eiskugel Fragen Sie nach unseren Sorten!	á 3,00 €
A,C,G	mit Eierlikör	+ 2,20 €
G	mit Schlagsahne	+ 1,00 €
G	mit Schokoladensoße (vegan)	+ 2,00 €

Ein Nachtisch ohne Käse gleicht einer Schönen, der ein Auge fehlt.

Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755 – 1826), französischer Schriftsteller und Gastrosoph

Allergene/
Zusatzstoffe

A,G,H	Duett aus zweierlei Käse Walnüsse ~ Preiselbeeren ~ Brot	11,50 €
-------	--	---------