

*im Steinhuder Rauchaal  
in einer Schwarzbrotkruste*

*Klare Tomaten-Essenz  
mit Scheiben von der Poulardenbrust*

*Zanderfilet im Kräutermantel  
auf Gemüsestreifen mit Flusskrebsschwänzen,  
Dill-Senfsauce und Basmatireis*

*Rinderfilet im Ganzen gebraten  
und Schweinefilet in Senfkruste  
an einer Portweinsauce mit Pfifferlingen,  
buntem Gemüse, Sauce Hollandaise  
und Kroketten*

*Vanille-Mousse mit karamellisiertem Lavendel  
und Vanille-Kiwi-Eis*

<i>3-Gänge-Menü (ohne Zander und Aaltatar)</i>	<i>27,50 €</i>
<i>4-Gänge-Menü (ohne Zander)</i>	<i>33,50 €</i>
<i>5-Gänge-Menü</i>	<i>42,50 €</i>

### Frühjahrsmenü :

*Roulade von Zander und Rauchaal  
mit einer Schaumsauce vom grünen Spargel*

*Crèmesuppe aus frischem Bärlauch  
mit Fleischklößchen*

*Gebratenes Kaninchenrückenfilet  
mit Radicchio-Ravioli in Gorgonzolasauce*

*Lammrücken in der Kräuterkruste  
und geschmorte Lammkeule  
an einer Thymiansauce  
mit einer Grilltomate  
Speckbohnen und Kartoffelgratin*

*Hannoversche Welfencreme*

<i>3-Gänge-Menü (ohne Kaninchen und Zanderroulade)</i>	<i>25,00 €</i>
<i>4-Gänge-Menü (ohne Kaninchen)</i>	<i>31,50 €</i>
<i>5-Gänge-Menü</i>	<i>38,50 €</i>

Früher Spargelsalat  
mit Röhre mit Räucherlachs, Shrimps  
und frischen Blattsalaten

Spargelcrèmesuppe

Frischer Nienburger Stangenspargel  
mit westfälischem Knochenschinken, Schnitzel, Zander- und Lachsfilet,  
Sauce Hollandaise, zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln

Erdbeer-Joghurt-Mousse  
mit frischen Erdbeeren und Mascarpone-Eis

3-Gänge-Menü (ohne Spargelsalat) 27,00 €  
4-Gänge-Menü 35,50 €

## Sommermenü

Pochiertes Kalbsfilet  
mit marinierten Pfifferlingen

Karotten-Orangen-Chili-Suppe  
mit Crème fraîche

Gebratene Black-Tiger-Shrimps  
mit Aioli und frischen Blattsalaten

Gebratenes Kräuterrühnchen  
mit einer Rosmarinjus, mediterranem Gemüse  
und Schwenkkartoffeln

Vanille-Kiwi-Eis  
mit frischer Kiwi und Joghurtmousse

3-Gänge-Menü (ohne Kalbsfilet und Black-Tiger-Shrimps) 24,00 €  
4-Gänge-Menü (ohne Kalbsfilet) 31,50 €  
5-Gänge-Menü 39,50 €

## Herbstmenü

Scheiben von der Barbarie-Entenbrust  
an einer Preiselbeer-Ingwersauce und frischem Feldsalat

Rahmsuppe aus frischen Pfifferlingen  
mit Kräutercroutons

Kürbistravioli  
mit Salbei und frisch geriebenem Parmesan

Kalbsfilet im Blätterteigsäckchen  
an einer Spitzmorchelsauce mit Romanesco - Röschen,  
Sauce Béarnaise und Herzogin-Kartoffeln

Ananascarpaccio  
mit Mangomousse und Vanilleparfait

3-Gänge-Menü (ohne Kürbistravioli und Entenbrust) 27,50 €  
4-Gänge-Menü (ohne Kürbistravioli) 33,50 €  
5-Gänge-Menü 39,50 €

*Geruflenes Rote Bete-Carpaccio  
mit Ruccula und frischem Feldsalat*



*Bouillon von Waldpilzen  
mit Steinpilzravioli*



*Hirschrücken in Nusskruste  
auf einer Morchelrahmsauce mit Gnocchi*



*Ofenfrischer Gänsebraten  
an einer Burgundersauce  
mit einem Bratapfel mit Rosinen,  
Rotkohl und Kartoffelklößen*



*Crème brûlée  
karamellierte Vanillecrème  
mit Stracciatella-Eis*

<i>3-Gänge-Menü (ohne Rote Bete Carpaccio und Hirschrücken)</i>	<i>27,00 €</i>
<i>4-Gänge-Menü (ohne Rote Bete Carpaccio)</i>	<i>36,00 €</i>
<i>5-Gänge-Menü</i>	<i>42,00 €</i>

### Wintermenü:

*Rosa gebratenes Wildfilet  
an frischem Feldsalat mit  
karamellisierten Walnüssen*



*Steckrübensüppchen  
mit Garnele im Teigmantel*



*Gebratene Perlhuhnbrust  
auf Rahmwirsing mit Schupfnudeln*



*Rehkeule und -rücken  
an einer Wacholderrahmsauce  
mit einer Preiselbeerbirne, Pfifferlingen,  
Apfelrotkohl, Rosenkohl und Kroketten*



*Mohnmousse  
mit Backpflaumen in Cassis  
und Florentiner-Eis*

<i>3-Gänge-Menü (ohne Perlhuhnbrust und Wildfilet)</i>	<i>27,00 €</i>
<i>4-Gänge-Menü (ohne Perlhuhnbrust)</i>	<i>35,50 €</i>
<i>5-Gänge-Menü</i>	<i>43,50 €</i>