

## VORSPEISEN

### Gemischter Blattsalat

mit Kräuterdressing, Süßkartoffelchips und  
Kürbiskernen

6,80 Euro

E/H/I/J/K

### Gebackener Ziegenkäse

in Haselnusskruste mit zweierlei Apfel und  
Rote Beete Creme

14,20 Euro

A/C/E/G/H/I/J/K

### Knusprig gebratene Entenbrust

mit Feigen-Senf-Sauce und grünem  
Blattsalat, Butter und Baguette

15,30 Euro

A/G/I/J/K



## SUPPEN

### Intscheder Hochzeitssuppe

mit Mettbällchen, Eierstich, Suppennudeln,  
Spargel und Blumenkohl

A/C/G/I

9,90 Euro

### Cremige Kartoffel-Pilz Suppe

mit Räucherlachs, Kräutercroûtons  
und Sauerrahm

A/G/I/E/J

9,90 Euro

## HAUPTGÄNGE

Helles Kalbsrahmragout

mit Pilzen, Wurzelgemüse und  
hausgemachten Spätzle

A/C/G/I

28,00 Euro

Rumpsteak mit Fettdeckel nach Ihrer Wahl

mit Kräuterbutter, Pfeffersauce oder  
Hollandaise,

mit gemischtem Gemüse oder Salat  
mit Bratkartoffeln oder Kroketten

A/C/G/I/J

36,50 Euro

Rosa gebratene Lammhüfte mit

Wildkräuterkruste

buntem Bohnengemüse,

kleinen Ofenkartoffeln mit Rosmarin und  
Knoblauch

A/I

32,00 Euro

## Weißer Spargel vom Hof Holste in Martfeld

mit hausgemachter Hollandaise oder  
zerlassener Butter und Salzkartoffeln

25,00 Euro

### dazu nach Wahl

Luftgetrockneter Schinken 5,00 Euro

Schnitzel vom Duroc Schwein 7,00 Euro

Gebrautes Lachsfilet 6,00 Euro

A/C/D/G//I

## Gebrautes Zander Filet

mit Weißweinsauce, Eismeergarnelen,  
Frühlingslauch, Reischips und Salzkartoffeln

B/D/F/G/I/N

29,50 Euro

## Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit geschmorter Aubergine, Tomaten,  
Bärlauchpesto Pesto und Salat

A/C/G/H/I/J

26,50 Euro

## Süßkartoffel Curry

mit Chili, Kokosmilch, Erdnüssen, Pak Choi,  
Petersilie und Basmati Reis

E/F/H/I/K

23,80 Euro



## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan

A/W/G

6,50 Euro

Kleines Schweineschnitzel mit Pommes und  
Ketchup

A/C

9,50 Euro

Kartoffelpuffer mit Apfelmus

c

5,50 Euro





## DESSERT

### Frühlings-Tiramisu

mit Rhabarber, Mascarpone und  
Pistaziencrumble

A/C/E/G/H

10,50 Euro

### Crème brûlée

klassisch gewürzt mit Orange, Vanille  
und Ingwer

C/G

10,50 Euro

### Intscheder Bauernhofeis nach Ihrer Wahl

A/C/E/G/H

pro Kugel 2,80 Euro

Vanille

Schokolade

Walnuss

Waldbeeren-Sorbet

mit Sahne

1,70 Euro

mit Schokoladensauce

2,70 Euro

mit heißen Kirschen

4,90 Euro

## ALLERGENE

- A glutenhaltige Getreide
- B Krebstiere
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnüsse
- F Sojabohnen
- G Milch
- H Schalenfrüchte
- I Sellerie
- J Senf
- K Sesamsamen
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen
- N Weichtiere

## ZUSATZSTOFFE

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmitteln
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwärzt
- 6 mit Süßungsmitteln
- 7 mit Phosphat
- 8 gewachst
- 9 chininhaltig
- 10 erhöhter Koffeingehalt
- 11 konserviert mit Thiabendazol
- 12 gentechnisch verändert