

# Vorspeisen

---

<b>Jägerschnitte</b>	21€
Wildschinken   Pilze   Brioche   Kürbiskerncreme	
<b>Bardowicker Kürbis</b>	15€
Buchweizen   gegrillte Salatherzen	
<b>Lachs „heiß geräuchert“</b>	19€
Kartoffelwaffel   Meerrettich   Salatspitzen	
<b>Knackiger Herbstsalat</b>	16€
Kürbis   Kürbiskern-Dressing   Röstbrot	
<u>Wahlweise mit:</u>	
Gebratenen Hähnchenbruststreifen	23€
Gebratenen Rinderfiletstreifen	26€
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	9€

# Suppen

---

<b>Wildessenz</b>	15€
Pilz-Maultaschen   Urmöhre	
<b>Rahmsuppe vom Bardowicker Kürbis</b>	13€
Ingwer   geröstete Kerne   steirisches Kürbiskernöl	
<b>Flüssiger Rosenkohl</b>	13€
Speck   Zitrone	

---

# Vegetarisch & Vegan

---

**Gerösteter Porree** Vegan 25€  
Sanddorn-Maracuja-Sauce | Bete | Röstzwiebel-Püree

**Hausgemachte Pilzmaultaschen** 27€  
Spitzkohl | Champagnersauce | Nussbutter

## Fisch & Fleisch

---

**Gebratenes Zanderfilet** 35€  
Rahmwirsing | Trüffelsauce | Röstkartoffeln

**Hamburger Pannfisch** 32€  
Dijon-Senfsauce | kleinem Salat | Bratkartoffeln

**Gebratenes Filet von der Eismeerforelle** 34€  
Kartoffel-Rote-Bete-Stampf | Gurkenrelish | Salz-Zitronenschaum

**Rehrücken „rosa gebraten“ aus eigener Jagd** 49€  
Holunderjus | gefüllter Wirsing | Pilze  
getrüffeltes Selleriepüree

---

<b>Perlhuhnbrust in Kräutern gebraten</b>	32€
Morchelrahm   kleine Gemüse   Süßkartoffel-Schupfnudeln	
<b>Zweierlei vom Hirsch</b>	36€
Rote-Bete-Jus   getrüffelter Sellerie Süßkartoffel-Schupfnudeln	
<b>Roastbeef „kalt“</b>	28€
Remouladensoße   eingelegten Ackerfrüchten   Bratkartoffeln	
<b>Wagyu-Cheese-Burger (180gr.)</b>	28€
Coleslaw   BBQ-Sauce   Crispy Fries mit Grana Padano	
<b>Chicken-Burger (Backhendl 180gr.)</b>	25€
Coleslaw   BBQ-Sauce   Crispy Fries mit Grana Padano	
<b>Rumpsteak vom Lavasteingrill (220g)</b>	39€
Trüffelrahmsauce   Wirsing   gefüllte Kartoffel mit Gruyère	

## am Tisch tranchiert

---

### **Chateaubriand** ab 2 Personen

*(Zubereitungszeit ca.45min)*

Sauce Béarnaise | knackiges Gemüse | Pilze | gerösteter Erdapfel  
inklusive kleinem Salat als Vorspeise

p. Pers. 52€

# Käse

---

## Holsteiner Käseauswahl

Süßer Fruchtsenf | Weintrauben | Landbrot | Nordseebutter

Drei Sorten

19€

Fünf Sorten

29€

# Dessert

---

## Tannenhonig-Parfait

13€

Aprikosen | Lavendel-Streusel

## Birnen-Tarte

14€

Whisky-Creme-Eis | geröstete Schokoladenerde

## Crème Brûlée

13€

eingelegte Sommerkirschen | dunkle Schokolade

## Dessertvariation Waldhaus

14€

Überraschung | Süß | Fruchtig

## Crepe Suzette am Tisch flambiert ab 2 Personen am Tisch

Orange | Grand Marnier | Vanilleeis

pro Person

18€

---