

# Unsere Speisekarte

**Stellen Sie sich ein Menü selbst zusammen**

**3-Gang 36 €**

**4-Gang 42 €**

**5-Gang 55 €**

## Vorab

**Entenleber-Terrine** 12 €  
mit hausgemachten Quittengelee

**Winzersalat** mit Maronen und Süßkartoffeln 11 €

**Dreierlei Bete mit Ziegenfrischkäse** 9 €  
mit Brotchips

## Zwischendurch

**Grünkohl „Krämer Art“ mit Kohlwurst** 9 €  
und geräucherter Schweinebacke

*als Hauptgang mit Bratkartoffeln* 17 €

**Hausgemachten „Bio“ Kürbis-Ravioli** 9 €

*als Hauptgang* 18 €

## Hauptgänge

**Risotto mit Stüffel's "Best of"** 16 €  
aus dem Gemüsegarten

**Geschmorte Kalbsbäckchen** 25 €  
mit Sellerie

**Hirschgulasch** vom Norddeutschen Hirsch 22 €  
mit Semmelknödel & Kronsbeeren

**Steinbeißer** gebraten 25 €  
mit Miesmuscheln-Fregola

**Rotbarsch** gebraten 24 €  
Orangenwirsing mit Fenchel & Basilikumöl

**Wiener Schnitzel** (Kalb) 23 €  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

## Nachtisch

**Schokoladentarte mit Macadamia-Eis** 10 €

**Kaiserschmarrn mit Zwetschgen** 10 €  
und Preiselbeeren-Sahne

**Norddeutsches „Bio“ Käsebrett** 13 €