

Vorspeisen

Feldsalat

geröstete Kerne, Grana Padano, gebratener Speck

12 €

Gegrillter Pulpo

Cous cous, Sesam-Gurke

Limonen-Joghurt

16 €

Barbarie Entensalat

Spitzkohl, Sesamöl, Cashew Nüsse

15 €

Kürbiscremesuppe

Kokosmilch, geröstete Kerne, Kernöl

9,50 €

Vegi Menü

Samosas

Gelbe Bete Carpaccio, Kürbiskern-Pesto

Avocadocreme

**

Feigen-Walnuss Ravioli

gebackener Kürbis, Belper Knölle

**

Linsen-Curry, Kokosmilch

Süßkartoffelpüree, Gemüse-Tempura

**

Apfel Calvados Crêpes

Karamellsauce, Mandeln

Vanille-Eis

Menü

49 €

Gerne servieren wir auch ein Überraschungs-Menü

3-Gänge-Menü 45 €

4-Gänge-Menü 59 €

Hauptgerichte

Hirsch Schnitzel mit Mandel-Brotpanade
Kandierte Zwiebelsauce
Preiselbeeren, Rahmwirsing, Schupfnudeln
25 €

Entenbrust
Portwein-Zwetschge, Rahmwirsing
Kartoffeltörtchen
29 €

Rumpsteak, Kräuterseitlinge
glasiertes Gemüse, Kartoffelgratin
32 €

Hirschrücken mit Kakaokruste
Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli
Kartoffelröllchen
36 €

Wolfsbarschfilet
Garnelen-Carbonara, Schwarzwurzelragout
Thymian-Kartoffeln
29 €

Weedenhof-Menü

Thunfisch Tatar, Riesengarnele

Kimchi, Zitronencreme

**

Entenbrust

Portwein Zwetschge, Rahmwirsing

**

Kalbs-Entrecôte, Steinpilzcreme

Petersilienwurzelpüree, wilder Broccoli

Kartoffelröllchen

**

Törtchen von dunkler Schokoladen Mousse

Gebackene Dörr Aprikose, Schokoladen Sand

Pistazien-Eis

**

Menü in 4-Gängen

72 €

Menü mit Weinbegleitung 0,1 l je Gang 89 €

Dessert

Espresso Gedeck

Espresso | Mini Schoko Küchlein | Vanille Eis

8,50 €

Apfel-Calvados Crêpes

Karamellsauce, Mandeln

Vanille-Eis

11,50 €

Törtchen von dunkler Schokoladen Mousse
gebackene Dörr-Aprikose, Schokoladen Sand

Pistazien-Eis

12 €