„Essen ist ein Bedürfnis, genießen eine Kunst“

Francois de La Rochefoucauld



Herzlich willkommen in unserem Restaurant.

Wir möchten Sie kulinarisch verwöhnen und hoffen,

Sie haben ein wenig Zeit zum Genießen mitgebracht.

deshalb wünschen wir Ihnen auch nicht einfach

„Guten Appetit“,

sondern vielmehr „Viel Vergnügen“ beim Genuss

unserer vielseitigen Köstlichkeiten aus nah und fern.

Wir sind ein allergiefreundlicher Betrieb!
Unsere Servicekräfte und der Koch informierten Sie gerne
über die in unseren Speisen enthaltene Allergene.
Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung oder
händigen Ihnen unsere Allergen gekennzeichnete Speisekarte aus.

„Gemeinsame Erinnerungen sind die schönsten…“

Bei unseren Vorspeisen steht das Teilen von Kulinarik & Genuss im Mittelpunkt

Vieles zum Teilen…alles in die Mitte!

Herbstliche Antipasti
8,80 €
Pilze I Kürbis I Fenchel I Blumenkohl
Zitrone-Thymian

+ marinierter Feta 2,50 €

Oliven *-hauseingelegt-*
7,80 €
Zitrone I Meersalz

Buffalo Hot Wings
13,80 €
Blue cheese Dip I Staudensellerie

Asia Kürbiscarpaccio
8,80 €
Sesam I Rucola I Ingwer I Koriander

Pastrami Stulle
10,80 €
Gewürzgurke I Zwiebel I Cole Slaw I Senf

Herbstliches Salattöpfchen
7,80 €
Bete I Apfel I Haselnuss
Dill I Wildkräutersalat

Gezupfte Forelle
13,80 €
geräuchert I Dill I Buttermilch I Kohlrabi
Apfel I Salatspitzen I Meerrettich

„Zwei Genießer- Eine Überraschung“
29,90€
Legen Sie sich zurück und lassen Sie sich von unserer Küche mit einer feinen Auswahl an Vorspeisen überraschen - Zum gemeinsamen genießen.

Aus dem Suppentopf

Ingwer- Kürbiscreme Suppe
9,80 €
Kürbiskernöl I geröstete Kerne I Apfel I Schmand

Essenz von den Waldpilzen
10,50 €
Gemüseperlen I Sherry I Steinpilz-Gnochi

Genuss ohne Reue-
für Zwischendurch oder als Hauptsache

Kürbis Gnocchi
22,80 €
Wald- & Wiesenpilze I Ofenkürbis
Rucola I Ziegenkäse

gefüllte Steinpilzkrapfen
21,50 €
Spitzkohl I Haselnuss I Chutney

Frisch aus dem Fischernetz für Sie zubereitet:

gebratenes Wolfsbarschfilet
29,80 €
Graupenrisotto I Safran
Kürbis I rote Bete

* * * * *

Flammkuchen- frisch aus dem Ofen

Räucherlachs Flammkuchen
18,90 €
Dill I Crème fraîche I Rucola I Poree
Apfel I rote Bete I Meerrettich

Steak Strips Flammkuchen
21,90 €
Creme fraiche I Lauch I milde Peperoni
BBQ-Sauce I Tomaten I Rucola I Pinienkerne

Hauptspeisen

Duo vom heimischen Reh
feines Ragout und geschmorte Keule
29,80 €
Broccoli I Mandel I Wildjus
Kartoffelbaumkuchen

Zwiebelrostbraten
33,80 €
200g Roastbeef vom Rind I Kartoffelstampf
Verschiedene Texturen von der Zwiebel I Salatspitzen

*** * * * ***

NDB Classics

Gaumenfreude bis zur Schmerzgrenze:

Metzgerburger vom Strohschwein
21,90 €
geschmorte Schulter I Gewürzsud I Kraut
Zwiebel I Senf-Mayo I Steakhouse-Pommes

Je Ketchup oder Mayo 1,00 €

geschmorte Ochsenbäckchen
33,80 €
In kräftiger Merlot-Reduktion I Ofengemüse I Thüringer Klöße

GOP US- Flank - Steak Frites
39,80 €
Tomate I Bohnen I Hauspommes I Sauc Béarnaise

*** * * * ***

Zum krönenden Abschluss die Qual der Wahl:
Kleine Leckereien und süße Desserts –
auf dem Tisch zum Teilen

Schoko- Cheesecake
10,50 €
Zwetschgen I Vanille Eis

Pumpkin Spice Cremè brûlée
9,80 €
Apfel I Vanille I Kürbiskerne

Lauwarmes Zwetschgenröster
8,80 €
Zimtstreusel I Vanille-Eiscreme

Espresso & Eis
6,50 €
kräftiger Espresso I Karamell Eis **oder** Vanille Eis

Eine Nocke Eis oder Sorbet?
3,50 €
Basilikum- Zitrone I Birne
Himbeere I Passionsfrucht

* * * * *

Herzhafter Käse Gang

Auswahl von Bergkäse & Blauschimmel
11,50 €
Nüsse I Weintrauben I Frucht-Brot