

Vorspeisen

Starters

- Carpaccio vom Black Angus Rind
mit Dijonsenf-Marinade und Rucola-Salat* € 12,90
*Carpaccio of Black Angus beef
with Dijon mustard marinade and rocket lettuce*
- Rote Bete mit frischem Meerrettich,
Friesée-Salat und gebackenen Jakobsmuscheln* € 14,50
Beetroot with fresh horseradish, friesee lettuce and baked scallops
- Feiner Gurkensalat mit Kräutercreme
und gebratenen Riesengarnelen* € 13,50
Delicate cucumber salad with herb cream and roast king prawns
- Feldsalat mit Trüffel-Vinaigrette
und Rehshinken aus dem Schaumburger Land* € 13,90
Lamb's lettuce with truffle vinaigrette and regional venison ham

Suppen

Soups

- Rahmsuppe von Roter Bete
mit karamellisiertem Ziegenkäse* € 7,50
Cream of beetroot soup with caramelised goat cheese
- Samtsuppe von der Steckrübe mit Pancetta* € 7,80
Cream of swede soup with Pancetta
- Schaumburger Hochzeitssuppe: Feine Kesselbouillon
mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen* € 5,80
Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls
- Unsere Suppen als Probier-Portion zu je* € 4,00
All soups as a small portion to taste

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Hauptgerichte

Main Courses

*Gerstoni-Frischkäsebullette
mit lauwarmem Spitzkohlsalat* € 12,50
Gerstoni cream cheese ball with lukewarm cabbage salad

*Gebratenes Winterkabeljau-Filet auf Beluga-Linsen,
weißer Buttersoße und Würfelkartoffeln* € 22,50
*Roast codfish fillet with Beluga lentils,
white butter sauce and diced potatoes*

*In Kräutern gebratener Wolfsbarsch
mit Risotto-Kroketten, Gemüse-Bolognese
und Safrancreme* € 24,50
*Seabass fillet roast in herbs with risotto croquettes,
vegetable Bolognese and saffron cream*

*Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen,
Tomate, Lauch, Basilikum-Walnusspesto und Rucola* € 18,50
*Homemade noodles with Black Tiger prawns, tomato, leek,
basil walnut pesto and rocket*

*„Gambrinus“ (Schutzpatron der Brauer)
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonsoße in Bierjus
dazu hausgemachte Spätzle* € 15,50
und gemischte Salate der Saison
*„Gambrinus“ (Guardian Angel of the Brewers):
Strips of chicken with mushroom sauce in beer jus
served with home-made spätzle and mixed salads in season*

*Barbarie-Entenbrust mit Kartoffel-Baumkuchen,
Rosenkohl und Essig-Zwetschgen* € 23,50
*Barbarie duck breast with pyramid potato cake,
Brussels sprouts and vinegar plums*

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Bierkutscherspfanne

*Gegrilltes Schweinerückensteak und Kassler
mit Braunbiersoße, deftigem Sauerkraut
und Bratkartoffeln*

€ 16,50

“Beer Coachman’s pan”: grilled saddle of pork steak and gammon steak
with brown beer sauce, Sauerkraut and roast potatoes

Schweinefilet unter der Zwiebelkruste

mit Rahmmöhren und Kartoffel-Bärlauch-Täschchen
*Pork fillet with an onion crust,
cream carrots and potato garlic dumplings*

€ 19,80

*Irischer Lammrücken auf Bohnen-Oliven-Plätzchen
und confierte Tomaten*

€ 24,80

Saddle of Irish lamb on bean olive patties and confiderd tomatoes

Im Ofen sanft gegarte Ochsenbäckchen

mit Extertaler Bio-Pilzen und Kartoffel-Rahmpüree
*Ox cheeks gently done in oven
with Extertaler bio mushrooms and mashed potatoes*

€ 22,50

Sanft gegartes Rinderfilet

mit Romanesco, lila Kartoffeln und Buchenpilzen
*Gently cooked beef fillet with Romanesco,
purple potatoes and mushrooms*

€ 28,00

Wildschweinkeule aus dem Rohr

*mit Schwarzwurzeln, Kartoffel-Plätzchen
und Preiselbeersöße*

€ 23,50

Wild boar with salsify, fried potato patties and cranberry sauce

Sie haben eine Allergie? Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.
Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.

Dessert

Pistazien-Crème Brûlée

mit leicht gesalzenem Karamell-Eis

€ 8,50

Pistachios Crème Brûlée with slightly salted caramel ice-cream

Schokoladenkugel gefüllt mit Schokoladen-Mousse,

mit Mango-Sorbet, Nussbiskuit und Nuss-Trüffel

€ 8,50

Chocolate ball filled with chocolate mousse,

with mango sorbet, nut biscuit and nut truffle

Delice vom grünen Apfel,

mit Baiser und Vanille-Crumble

€ 8,50

Delice of green apple, with meringue and vanilla crumble