

HOHENHAUS GRILL

Tranché ... am Tisch tranchiert

*Kotelett vom Willershäuser Bio-Kalb | am Knochen gereift
cremiges Dinkelrisotto | junger Lauch
Gartenbohnen | Honig-Schwarzbier-Jus*

Zubereitungszeit ca.35min | ab 2 Personen | pro100g 11€

Fisch

*Seesaibling | mit Paprika gefüllte Minizucchini | Weizen | Paprikajus | 26€
Kabeljaufilet | Pfifferling-Heidelbeer-Ragout | Kalbsjus 29€
Bobblitzer Hechtnocken | Schmorgurken | Butterkartoffel | Dill | 23€*

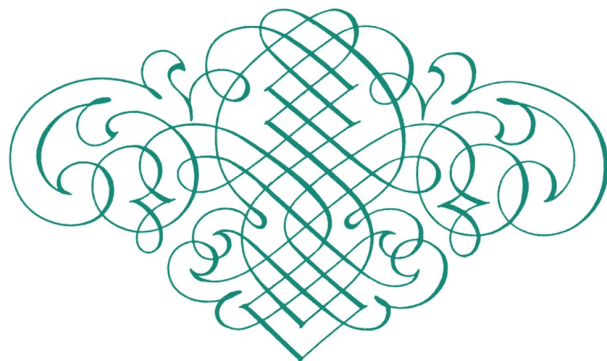
Vegetarisch

*Kartoffel-Pfifferling-Risotto | Rahm | Hohenhauser Waldkräuter | 23€
gefüllte Rondini | Gnocchi | Tomate | Parmesanschaum | 22€*

Fleisch

*Gegrilltes Entrecôte vom Nordhof-Biorind | 8Wochen am Knochen gereift
Bäckerinkartoffel | Rotkrautsalat mit Portwein mariniert | 34€
Freilandhuhn | Gnocchi | Grana Braacho | gebratener Grüner Spargel | 26€
Hausgemachte Bratwurst - auf Holzkohle gegrillt
Gartengemüse | knuspriger Kartoffelstock | 16€*

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.



HOHENHAUS GRILL

Brandenfels Menü

*Pfifferlingsuppe mit Majorancrostini
Maibock in Holunderjus geschmort
Buttermilchknödel | Wildpreiselbeeren | Petersilienwurzel
Holunderpanacotta
Sorbet & Kaltschale von der Witzenhausener Ochsenherz Kirschen*
39€

Vorspeisen

*Demeter Ackersalat | Apfel-Balsam-Vinaigrette | Radischen | Wiesenkräuter | 9€
gebeizte Werra-Forelle | Gurkenspaghetti | Senf-Dill-Crème | Waffelkartoffeln | 12€
Archfelder Ziegenkäse | Dinkelbrot | geschmorte Rote Beete | Gartenkräuter | 11€
Terrine vom Hohenhauser Wild | Honig-Kohlrabi | Haselnuss-Sellerie-Crème | 14€*

Suppen

*Rinderkraftbrühe | mit Buchweizenbutter aufgeschlagen | Tafelspitz | 10€
Pfifferlingsuppe | gefüllte Teigtasche vom Hohenhauser Bergschaf | 10€
Geeiste Suppe von Netraer Gartengurken | knuspriger Schmandkrapfen | 10€*

Zwischengänge

*Kalbskutteln | in 2015er Riesling Kloostergarten geschmort | Wurzelwerk | Rahm | 15€
Stopfleber gebraten | Rhabarberchutney | Wiesenkräuter | Brioche | 17€*

Bitte beachten Sie, dass sich diese Speisekarte aufgrund saisonaler und jagdlicher Verfügbarkeit fortlaufend ändert. Dies ist also nur ein Beispiel unseres Küchenstils.

Koche mit Sorgfalt
Scheue keine Mühe!
Wenn die Kopeke fehlt
Ist die Suppe nur Wasser

BERTHOLD BRECHT