



VORSPEISEN

Bio Austernpilz aus der Uckermark „Tempura“, Trüffel-Bergkäse-Creme, Haselnuss, Liebstöckel.....	15
Wild Garnele, Cedri Zitrone, Gurken, Dashi Olivenöl Sud, Dill.....	17
Kalbs-Salat [<i>Hüfte & Zunge kalt aufgeschnitten</i>]	
Schnittlauch-Vinaigrette, Rauchforellen Creme, Radieschen, Kartoffelchips.....	15
„Charcuterie“	
Metzgerei Feinkost, eingewecktes Gemüse Jahrgang 2020.....	15
Kleines Ragū a la Bolognese vom Kalb „Nose to Tail“, Gnocchi, gereifter Käse	13
„Saure Zipfel“ vom Eifler Kaninchen, Linsensalat, Birnenkompott, Meerrettich, Senf Creme.....	13
Steinpilzschaumsuppe, gepickelter Mais, Petersilie	14

HAUPTGÄNGE

Wald- und Edelpilz Gulasch	
„Red Fantasy“ Kartoffel, Kraut & Rüben, Sauerrahm, Serviettenknödel	22
Filet von der Nordseescholle „Müllerin“	
Kartoffel-Spinat Ragout, kandierte Zitronenschale, Mandelbutter.....	28
Meeresfrüchte Risotto „Acquerello“,	
eingelegte Eifler Bio Tomaten „Sommer ´21“, Seespargel aus Sachsen-Anhalt, Safran.....	29
Sanft gegarter Braten vom regionalen Wiesenkalb,	
geröstete Honigkarotten, Lorbeer-Zwiebel, cremige Bergkäsepolenta, Wildthymian Jus.....	27
Lammkarree vom Pützhof aus der Eifel,	
gegrillte Eifler Bio Paprika, Lamm-Arancino, Jus „Majorquin“	36
„Rostbraten“ vom regionalen Weiderind	
Roastbeef rosa gebraten, Knoblauchcreme, wilder Brokkoli, geräucherte Kartoffel, Zwiebel Jus.....	36
<i>Wir setzten auch beim „Steak“ auf heimisches Fleisch von hoher Qualität, dieses erfordert Respekt und [Ruhe-] Zeit bei der Zubereitung. Wir braten unser Fleisch Medium, oder auf Wunsch Medium-Rare / Medium-Well. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir es nicht durchbraten!</i>	

BEILAGEN

Fritten <i>in Gänseschmalz ausgebacken</i>	5
Mayo / Ketchup / Trüffel-Bergkäse-Creme	1 / 1 / 2
Kräutersalat vom Keltenhof, Hausdressing, Gemüse & Knuspriges.....	8

*Änderungswünsche berechnen wir mit +3€
Eine Vorspeise oder Fritten allein im Hauptgang berechnen wir mit +5€*





GASTHAUS
SCHEIDERHÖHE

MENÜ

Brot, Butter & Gereiftes

*

Wild Garnele, Cedri Zitrone, Gurken, Dashi Sud, Dill

*

Steinpilzschaumsuppe, gepickelter Mais, Petersilie

*

Nordsee Schollenfilet „Müllerin“

Kartoffel-Spinat Ragout, Mandelbutter, kandierte Zitronenschale

nur im 5 Gang

*

Lammkarree vom Pützhof aus der Eifel

Gegrillte Bio Paprika, Lamm-Arancino, Jus „Majorquin“

*

Käse

nur im 6 Gang

*

„Baba au Rhum“

Vegetarisches Menü

(auf Nachfrage)

4 Gang **52**

5 Gang **62**

6 Gang **72**

Menü

4 Gang **62**

5 Gang **72**

6 Gang **82**

Menü

inkl. Getränkebegleitung & Wasser

4 Gang **94**

5 Gang **115**

6 Gang **127**

DESSERT UND KÄSE

„Crème Caramel“

Gestürzte Karamellcreme, Tonkabohne, Hagebutten-Kirsch Granité..... **11**

Himbeer-Mandel Tarte, Cappuccino Eis..... **12**

Zwetschgenstrudel, Karamell-Zimt Eis..... **12**

„Baba au Rhum“

Französischer Napfkuchen mit Rum, Vanille Creme, eingeweckte Stachelbeeren, Braune Butter-Eis..... **13**

Heimische Käse, Chutney, Früchtebrot *handwerklich hergestellte [Rohmilch] Käse* **3 Stk. / 12** **5 Stk. / 18**

DESSERT WEIN

2018 Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese, *Ansgar Clüsserath, Mosel*..... **8 0,1l**

2018 Badmer Gewürztraminer Beerenauslese *Rainer Schnaitmann, Württemberg, Bio, [VDP Erste Lage]*..... **11 0,1l**

Malvasia aged 10 years finest full rich Madeira, *Henriques & Henriques, Madeira*..... **9 5cl**

2018 Cabernet & Co. „Roter Portwein“, *Weingut Burggarten, Ahr*..... **8 5cl**

