



## A la carte

### Vorspeisen

Wildkräutersalat   Sanddorndressing   Parmesankrapfen	16,50
Handgeschnittenes Beeftatar   Senfsauce   gebackene Kapern	21,00
mit Pommes Frites	24,00
mit Pommes Frites als Hauptgang	32,00
Karotten-Ingwerschaumsuppe   Garnelen Krustel	14,50

### Zwischengericht

Spaghettini   Trüffel   Topinambur   Parmesan	24,00
als Hauptgang	34,00
Kabeljau   Beluga Linsen   Bunte Karotten   Kartoffelröllchen	26,00
als Hauptgang	36,00
Beete   Ziegenkäse   Meerrettich   Pekanüsse	22,00
als Hauptgang	32,00



## A la carte

### Fleisch

Heimisches Hirschrückensteak 200 g	38,00
Dry Age Emsland Färsen Roastbeef 200 g	36,00
Dry Age Emsland Färsen Roastbeef 300 g	43,00
Dry Age Emsland Färsen Entrecôte 300 g	40,00
Dry Age Emsland Färsen Filet 220 g	52,00

### Wahlweise servieren wir:

Classic Style: Süßkartoffelpommes   kleiner Cesar Salat	8,00
Wasserburg Style: Wilder Brokkoli   Trüffel-Krapfen   Trüffelmayo	9,00
Winter Style: Roter Spitzkohl   Servietten Knödel   Cranberry	8,50

Maispoulardenbrust   Kräuterseitlinge   Rosmarin-Kartoffeln Perlenzwiebeln	34,00
---	-------

### Dessert

Warme Apfel – Mandel - Tarte   Apfelragout   Salzkaramell - Eis	15,00
Zweierlei Creme Brulee   Ananasragout   Mangosorbet	14,00
Sorbet-Variation   marinierte Früchte   Crumble	13,00
Käseauswahl vom Käsewagen   hausgemachtes Chutney   3 Sorten	16,00