



## Vorspeisen

Gebackener Bio*Ziegenkäse mit Stadtwaldhonig, Chutney von Birnen und gerösteten Kürbiskernen an marinierten Blattsalaten	€	15,80
Carpaccio von der Rinderroulade mit mariniertem Rotkohl und Kartoffelchips	€	16,20
Avocado-Tatar mit Bio*Äpfeln, dazu gebratene Jakobsmuscheln und schwarzer Sesam	€	16,80

## Suppen

Cremesuppe von karamellisiertem Bio*Kohlrabi mit Hirschschenken	€	7,30
Wildbrühe mit Sellerieperlen und Tranchen vom Rehfilet	€	7,80
Fenchelschaumsuppe mit Bio*Äpfeln und krosser Wildschweinsalami	€	7,10
Consommé von der Bio*Roten Bete mit gebratenen Kabeljauscheiben	€	7,50

## Fisch

**Der von uns verwendete Fisch stammt aus Nordsee, Ostsee und heimischen Gewässern.**

Gebratenes Seeteufelfilet mit Tomatenpesto und Lauchzwiebeln, dazu Risotto aus Bio*Carnaroli Reis mit schwarzen Oliven	€	29,50
Welsfilet im Kaffeemantel mit Orangenspinat und Bio*Kartoffeln mit Butter	€	21,60
Zander auf der Haut gebraten mit glasierten Kaiserschoten und Limonen-Bio*Duftreis	€	22,50
Lachsfilet vom Grill, geschmolzene Kirschtomaten und Kartoffelpüree mit weißer Schokolade	€	23,80
St. Petersfisch mit in Safranbutter sautiertem Staudensellerie und Bio*Kartoffeln	€	23,80

## Wild

**Das von uns verwendete Wildbret stammt aus hiesigen Jagdrevieren.  
Zu allen Gerichten servieren wir saisonales Bio\*-Gemüse.**

Tranchen vom Rehrücken mit Orangen-Honig-Lavendeljus und gebratener Polenta	€	32,50
Wildschweinsauerbraten in Honigkuchen-Rosinensauce mit kleinen Semmelknödeln	€	22,80
Schaschlik vom Hirschrücken mit Portweinschalotte, Backpflaume und Kartoffelpüree mit Rosmarin-Olivenöl	€	27,50
Wildbällchen in Preiselbeerrahmsauce mit Haselnussespätzle vom Brett	€	21,50

\*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)



### Weitere Köstlichkeiten

Gebratene Bremer Schwarzwurst mit Rote Bete-Apfelgemüse und Petersiliencreme	€	16,50
Medaillons vom Lübchiner Strohschweinfilet mit Mandel-Cranberrie-Kruste, buntem Gemüse und Macairekartoffeln	€	23,50
Bremer Knipp mit Kompott von hiesigen Bio*Äpfeln und Bio*Kartoffeln	€	14,80
Oldenburger Entenbrust mit Cassis-Orangensauce und Couscous aus Bio*Hartweizengries	€	21,80
Bremer Labskaus mit Bio*Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegelei	€	14,50

### Vegetarisch

Tomaten-Basilikumrisotto aus Bio* Carnaroli Reis mit Balsamicolack und geröstetem Knoblauch	€	15,80
Gebratene Frikadellen aus Bio*Bulgur mit getrockneten Tomaten, Kreuzkümmel und Feta, dazu süßes Tomatenchutney	€	16,50

### Vegan

Pikantes Kichererbsencurrymus mit gebratenem Gemüse in Sesamöl	€	14,80
Gebratener Kartoffelkuchen mit schwarzen Linsen und Kürbiskernöl auf buntem Paprikaragout	€	13,80
Saisonalen Acker- und Wildkräutersalat mit frischen Früchten, gerösteten Kernen und Nüssen	€	14,50

### Dessert

Schaumeis von Stadtwaldhonig und Orange mit gebackener Mohnorte	€	11,50
Süßes Wasabi-Kürbiskernparfait mit Sauerkirschsugo und Salzkaramelljus	€	11,80
Cheesecake mit Bremer Kaffeebrotboden und Blaubeerragout	€	10,80
Kleine Auswahl von Bio*Käse mit selbstgemachtem Birnen-Ingwersenf	€	14,50

\*= aus ökologischem Anbau (DE-ÖKO-006)