



VORSPEISEN

Frischer Feldsalat

mit Croutons und Bergkäse

€ 8,50

Zweierlei Ziegenkäse

geflämmte Ziegenkäsemedaillons und Ziegenfrischkäse auf
Rote Bete Carpaccio mit schwarzen Walnüssen und Feldsalat

€ 13,90

Kürbis und Garnele

gepickelter Hokkaido-Kürbis an einer Frischkäsecreme mit
gebratenen Garnelen auf geröstetem Focaccia

€ 14,50

Vitello Tonnato

Scheiben vom rosa Kalbsrücken mit Thunfischcreme,
Kapernäpfel und Rucola

€ 14,80

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit karamellisierten Kürbiskernen und Kernöl

€ 6,80

Wildkraftbrühe

mit Pilzen, Sellerie, Keulenfleisch

€ 6,40

Rielmanns Kartoffelsuppe

mit geräucherten Holsteiner Mettenden
große Portion

€ 7,20
€ 10,50

FLEISCH

Roastbeef

Scheiben vom rosa gebratenen Roastbeef „kalt“
mit hausgemachter Remouladensoße, krossen
Bratkartoffeln und Feldsalat € 23,50

½ krosse Bauernente

an Entensoße mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
Kartoffelknödel mit Bröselbutter € 29,90

Pasta

Frische Bandnudeln mit Wildbolognese, Feldsalat € 18,90

Wildgulasch

saftig geschmort mit hausgemachtem Apfelrotkohl und
geschwenkten Butterspätzle € 25,80

Grünkohl

mit Kohlwurst, Kasseler, Speck oder Backe, dazu
karamellierte Kartoffeln oder krosse Bratkartoffeln € 22,00

Birnen-Bohnen-Speck

grüne Bohnen, gebratene Specktranchen und Birne € 16,90

Panierte Kalbsschnitzel

mit Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat € 28,70

FISCH

Zanderfilet

kross gebraten auf grünen Bohnen und Kartoffelpüree € 24,50

Pannfisch

Gebratene Streifen vom Seelachsfilet auf krossen
Bratkartoffeln und körniger Senfsoße, Feldsalat € 23,50

Nordseescholle

große Nordseescholle mit Speckstippe, krossen
Bratkartoffeln und Feldsalat € 26,80

VEGETARISCH UND VEGAN

Gebratenes Gemüse (Vegan)

in roter Kokos-Currysoße mit gerösteten
Cashewkernen und Basmatireis

€ 17,90

Kürbisgnocchi

mit getrockneten Aprikosen, Salbei und
karamellisierten Kürbiskernen

€ 17,90

Gebratene Serviettenknödel

auf Pilzragout dazu Feldsalat

€ 17,90

DESSERT

Zwetschgenröster

mit zwei Kugeln Walnußeis und Sahne

€ 7,50

Hot Brownie

mit Vanilleeis und Karamellsoße

€ 6,90

Tonkabohnen - Creme Brûlée

mit Walnußeis

€ 9,90

Death by Chocolat

Variation von der Schokolade

€ 12,00

Eine Kugel Eis

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Passionsfrucht

€ 2,00

Portion Sahne

€ 1,50

Alle Preise enthalten die aktuelle Mehrwertsteuer in Höhe von 19%.
Änderungen und Irrtümer bleiben vorbehalten.

Liebe Gäste,

Hier haben wir Ihnen einige Infos zusammengestellt:

Es ist immer schöner, wenn alle Gäste an einem Tisch, ihre Gerichte gleichzeitig serviert bekommen. Damit wir das in unserer kleinen Küche bewerkstelligen können, bitten wir Sie, wenn Sie mit mehr als 6 Personen zu uns kommen, Sie sich auf max. 6 Hauptgänge zu beschränken.

Unsere Bratkartoffeln werden klassisch mit Speck und Zwiebeln angerichtet. Mögen Sie das nicht, sagen Sie uns Bescheid, dann können wir diese beim Zubereiten weglassen.

Von den meisten Gerichten, können wir auch eine etwas kleinere Portion machen.

Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, können wir jederzeit kompetent darauf eingehen. Am einfachsten ist es, wenn Sie das bei der Reservierung gleich mit angeben. Eventuell kann Frau Rielmann am Telefon schon das Essen absprechen, so dass Sie einen kulinarisch entspannten Abend bei uns verbringen können.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch
Michaela Rielmann & Team