

MENU

VORSPEISE

“Brotbrett” | 7

2 warme Brötchen serviert mit Knoblauchsoße,
Kräuterbutter und Tapenade

Nacho's | 12

Tortillachips mit Hackfleisch, Jalapeños, Zwiebeln, Paprika, serviert
mit Sauerrahm, Guacamole und Salsasoße, überbacken mit Käse

Champignons Dordogne | 13

Gebratene Champignons in knuspriger Hülle, serviert
mit einer warmen cremigen Knoblauchsoße

Rinder-Carpaccio | 14.5

Hausgemachtes Rinder-Carpaccio, serviert mit Salat,
Pinienkernen, alter Käse und Trüffelmayonnaise

Hausentenbonbon | 14.5

Geräuchertes Entenbrustbonbon mit Entenrillette,
Rote Bete, Crouton und ein Crunch aus
Roter Bete und Sesam

Hummerrisotto mit Garnelen | 14.5

Hummerrisotto mit gebratenen Garnelen, feinem
Gemüse und Kräuteröl

Rinder-Tatar | 15

Handgeschnittenes Rinder-Tatar mit Büffelmayonnaise, serviert
mit Trüffelmayonnaise,
Briochebrot und frischer Trüffel

Lachsrouleaux | 14.5

Räucherlachsrouleaux gefüllt mit Krabbensalat,
serviert mit einer Avocado-creme und einem gebratenen
Wachtelei

Verkostung "Der Pfarrer" (für 2 Personen) | 34

Für unsere Gäste, die sich nicht entscheiden können oder einfach
alles probieren möchten. Kombination aus Rinder-Carpaccio,
Champignons Dordogne, Rinder-Tatar, Hummerrisotto mit Garnelen
und Lach mit Krabben. Serviert mit Brot und Kräuterbutter

HAUSGEMACHTE SUPPE

serviert mit Brot

Tomatensuppe | 8

Leicht gebundene Tomatensuppe mit frischem Gemüse

Zwiebelsuppe | 8

Gut gefüllte französische Zwiebelsuppe, serviert mit einem
Käsebrötchen

Senfsuppe | 8

Köstliche Senfsuppe mit Speckwürfeln

Waldpilzsuppe | 8

Herrlich cremig mit einem Hauch Trüffel

Suppe der Woche | ...

Frage einen Mitarbeiter

SALATE

serviert mit Knoblauchbrot

Waldorf-Salat | 16.5

Frischer Salat mit geräucherter und frittiert Hähnchenbrust, Apfel,
Sellerie, Walnüssen und einer köstlichen Curry-Mayonnaise

Ziegenkäsesalat | 16.5

Gemischter Salat mit frittiertem Ziegenkäse, Speck, Apfel, Walnüssen,
Honig und Himbeer-Vinaigrette

Carpaccio-Salat | 16.5

Gemischter Salat mit hausgemachtem Rinder-Carpaccio,
Pinienkernen, altem Käse und Trüffelmayonnaise

Fischsalat | 18.5

Gemischter Salat mit geräucherter Lachsforelle, frischem Thunfisch,
Nordseegarnelen und einem frischen Dressing

(Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter)

HAUPTGERICHTE, FLEISCH

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Schnitzel (Metzgerei Kosse) | 21.5

Wahlweise mit einem Bauernschnitzel oder
serviert mit Champignonsoße

Satéspeße | 21.5

Zarter Schweinefiletspeiß (medium gebraten), serviert mit
einer köstlichen Erdnuss Soße

Spareribs | 600gr 21.5 | 1000gr 33.5

Herrlich marinierte Spareribs, scharf oder süß serviert

Orientalisches Hühnerfilet | 21.5

Leckeres Hühnerfilet mit Cashewnüssen, frischem
orientalischem Gemüse und Ketjap-Chili-Soße

Schweinefilet (medium gebraten) | 26.5

Schweinefilet mit knusprigem Speck und Waldpilzsauce

Schweinebauch und Reis | 26.5

Weich gegarter Schweinebauch mit orientalischer Marinade,
gebratenem Reis und frisches Gemüse

Iberico-Schweinspeiß (225gr) | 29.5

Iberico Rib-Eye Steak mit frischem Gemüse und Senfsauce

Kalbsbäckchen | 26.5

Köstliche Kalbsbäckchen serviert mit einen Stampf
aus Lauch und grober Senfsauce

Rindergulasch | 25.5

Gulasch aus Rindfleisch serviert mit einem Stampf aus
Lauch und hausgemachter Sauce

Burgunder Rindersteak (300gr) | 32.5

Köstliches Rindersteak, serviert mit Cashewnüssen, Champignons,
Zwiebeln, Speck und hausgemachter Trüffelsauce

Tournedos (200gr) | 33.5

Wunderbar zartes Filetstück vom Rind, serviert mit
hausgemachter Trüffelsauce und warmem Gemüse

SURF & TURF

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Duo von Lachs und Schweinefilet | 26.5

Kombination aus Lachsfilet mit Holländischer Sauce und Schweinefilet
mit knusprigem Speck und einer Sauce aus Waldpilzen

Duo von Rinderfilet und Garnelen | 32.5

Rinderfilet serviert mit Trüffeljus und in Tempurateig
gebacken Garnelen

HAUPTGERICHTE, FISCH

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Lachsfilet | 26.5

Gebratenes Lachsfilet serviert mit warmem Gemüse und
Holländischer Sauce

Kabeljaufilet | 26.5

Gebratenes Kabeljaufilet, serviert mit einer Butter-Green-
Curry-Sauce, warmem Gemüse und knusprigem Speck

Doradenfilet | 26.5

Gebratenes Doradenfilet serviert mit frischem Gemüse und
Holländischer Sauce

Dreierlei Fisch | 26.5

Dreierlei von Lachs, Kabeljau und Dorade, serviert mit
Holländischer Sauce und warmem Gemüse

Gamba's | 26.5

Sieben gebratene Gambas, serviert mit Fregola, frischem
Gemüse und eier Sauce aus geröstetem Paprika

(Haben Sie Allergien? Bitte informieren Sie einen unserer Mitarbeiter)

VEGETARISCHE GERICHTE

Diese Gerichte werden mit Rohkost und Pommes serviert

Gefüllte Portobello-Pilze | 18.5

Portobello-Pilze gefüllt mit verschiedenen Gemüsesorten,
Pinienkernen, gratiniert mit Ziegenkäse und Honig

Fregola | 18.5

Fregola mit frischem Gemüse und einer Soße aus gerösteter
Paprika und Burrata

Quiche | 16.5

Hausgemachte Quiche mit grünem Spargel, getrockneten
Tomaten, Brokkoli, Champignons und Gruyère-Käse

Thailändisches grünes Curry | 18.5

Köstliches grünes Curry mit frischem Gemüse und Reis

KINDERGERICHTE

Spongebob | 7.5

Drei Mini-Frikadellen und drei Bitterballen
mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

Gnome “Plop” | 7.5

Pfannkuchen mit Puderzucker und Sirup

Bob der Baumeister | 12.5

Kleine Portion Spareribs mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

Findet Nemo | 7.5

Fünf Fischstäbchen mit Pommes, Mayonnaise und Apfelmus

BEILAGEN

Schüssel gebratene Kartoffeln | 3

Schüssel warmes Gemüse | 3

Schüssel Pommes | 3

NACHTISCH

Dame Blanche | 8.5

Drei Kugeln Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce, einem
hausgemachten Schokoladenkeks und Schlagsahne

Crème Brûlée | 9

Hausgemachte Creme Brûlée, serviert mit Vanilleeis und
Schlagsahne

Käsekuchen | 9

Hausgemachter Käsekuchen mit einem Boden aus Bastogne,
serviert mit einer Pistazien-Makrone, Weißer Schokoladencreme
und Bastogne-Eis

Schokoladenkuchen | 9

Warmes Hausgemachter Schokoladenkuchen mit
karamellierter Banane und Vanilleeis

Joghurtparfait | 9

Joghurtparfait mit Honiggelee, Milchschokoladenmousse,
Granola und Joghurt-Crunch

Karamell-Nuss-Explosion | 9

Haselnusscreme mit Karamellblätterteig,
Pistazien-Biskuit, Karamelleis und Pistazien-Crunch

Dessert-Trilogie | 9

Kombination aus hausgemachtem Käsekuchen, Creme Brûlée
und Haselnusscreme

Kinder-Eis | 4.5

Bonbon-Teller | 6.5

Käse-Teller (von der Zuivelhoeve) | 10.5

Verschiedene Käsesorten, serviert mit Feigenbrot,
Apfelkraut und Walnüssen