

Gänsezeit in der Pfeffermühle *Goose Season at the "Pfeffermühle"*

Gänsebrust *Goose Breast* 39,00 €

Gewürzrotkohl | Grünkohl | Preiselbeer-Apfel | Kartoffelkloß

Feldsalat in Schmanddressing

Spiced Red Cabbage | Kale | Lingonberry Apple | Potato Dumpling

Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing

Gänsekeule *Goose Leg* 37,00 €

Gewürzrotkohl | Grünkohl | Preiselbeer-Apfel | Kartoffelkloß

Feldsalat in Schmanddressing

Spiced Red Cabbage | Kale | Lingonberry Apple | Potato Dumpling

Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing

Gänsebrust- und Keule *Goose Breast and Leg* 44,50 €

Gewürzrotkohl | Grünkohl | Preiselbeer-Apfel | Kartoffelkloß

Feldsalat in Schmanddressing

Spiced Red Cabbage | Kale | Lingonberry Apple | Potato Dumpling

Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing

Auf Vorbestellung *On Request*

Ganze Dithmarscher Freilandgans (für 4 Personen, tranchiert) 285 €

Whole Dithmarscher Free-Range Goose (for 4 Persons, carved)

Gewürzrotkohl | Grünkohl | Preiselbeer-Apfel | Kartoffelkloß

Feldsalat in Schmanddressing

Spiced Red Cabbage | Kale | Lingonberry Apple | Potato Dumpling

Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing

Vorspeisen Starters

Kleiner Wildkräutersalat *Small wild Herb Salad*  8,50 €

Karotte | Gurke | Tomate | Geröstete Kerne | Croûtons

Carrot | Cucumber | Tomato | Roasted Seeds | Croûtons

Balsamico Dressing oder Schmanddressing

Balsamico Dressing or Sour Cream Dressing

Rote Bete Carpaccio *Beetroot Carpaccio*  13,50 €

Feta | Walnüsse | Honig-Balsamico-Vinaigrette | Thymian

Feta Cheese | Walnuts | Honey-Balsamic Vinaigrette | Thyme

Gegrillter Pulpo *Grilled Octopus* 18 €

Belugalinsen | Chorizo | Gremolata

Beluga Lentils | Chorizo | Gremolata

Tagliolini mit Trüffel *Tagliolini with Truffle*  16 €

Parmesansauce *Parmesan Sauce*


Rindertatar *Beef Tartare* 80 gr. 19 € 150 gr. 34 €

Ricotta | Schnittlauch | Trüffel | Brioche

Ricotta | Chives | Truffle | Brioche

Suppen Soups

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis *Cream Soup of Hokkaido Pumpkin*

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl  8 €

Roasted Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil

Klare Ochschwanzsuppe *Clear Oxtail Soup* 11 €

Gemüsejulienne | Sherry | Chesterstange

Vegetable Julienne | Sherry | Cheese Stick

Cappuccino vom Steinpilz *Porcini Mushroom Cappuccino* 9,50 €

Vegetarisch *vegetarian*



vegan



Hauptgänge *Main Courses*

Fisch *Fish*


Seezunge im Ganzen gebraten *Whole Roasted Sole* Tagespreis
Flüssige Butter | Zitrone | Petersilienkartoffeln Market Price
Kleiner Gartensalat
Melted Butter | Lemon | Parsley potatoes | Small Garden Salad


Gebratene Seeteufelmedaillons *Pan-fried Monkfish Medallions* 33 €
Zitronen Beurre Blanc | Wilder Brokkoli | Dauphin Kartoffeln
Lemon Beurre Blanc | Wild Broccoli | Dauphine Potatoes

Provenzalische Suppe von Edelfischen *Provençal Soup of Noble Fish* 28 €
Knoblauch | Safran | Röstbrot
Garlic | Saffron | Toasted Bread

Vegetarisch und Vegan *Vegetarian and Vegan*

Tagliolini mit Trüffel *Tagliolini with Truffle*  23 €
Parmesansauce *Parmesan Sauce*

Quiche vom Hokkaido Kürbis *Quiche of Hokkaido Pumpkin* 19 €
Rosmarin | Tomate | Kürbiskerne | Marinierte Kräuter 
Rosemary | Tomato | Pumpkin Seeds | Marinated Herbs

Gegrillter marinierter Tofu *Grilled Marinated Tofu*  19 €
Soja | Sesam | Wilder Brokkoli | Paprika | Duftreis
Soy | Sesame | Wild Broccoli | Bell Pepper | Fragrant Rice

Geflügel *Poultry*

Coq au Vin 28 €
Wurzelgemüse | Croûton | Perlzwiebeln | Champignons | Kartoffelgratin
Root vegetables | Croûton | Pickled Onions | Champignons | Potato Gratin

Vegetarisch *vegetarian*  

Heimisches Wild *Local Game*

Rehkeule *Saddle of Venison* 31 €

Burgundersauce | Preiselbeer-Birne | gebratene Steinpilzsemmelroulade

Feldsalat mit Schmand-Dressing

Burgundy Sauce | Lingonberry Pear | Pan-Seared Porcini Mushroom Roll

Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing

Rind und Kalb *Beef and Veal*

„Pfeffersack“ 29,50 €

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Rolled Rump Steak with Ham and Onions

Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes frites

Pepper Cream Sauce | Bacon Beans | French Fries

Zwiebelrostbraten vom Angusrind *Onion Roast Beef from Angus Cattle* 34 €

Madeirajus | Kräuter | Kartoffelgratin

Madeira Jus | Herbs | Potato Gratin

Wiener Schnitzel 29 €

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites | kleiner Gurkensalat

Lingonberries | Lemon | French Fries | Small Cucumber Salad

Kalbsleber *Veal Liver* 24,50 €

Cassis-Jus | Schmorzwiebeln | Majoran-Apfel | Kartoffelpüree

Cassis Jus | Braised Onions | Marjoram-Apple | Mashed Potatoes

Schwein *Pork*

Schnitzel vom Landschwein *Pork Schnitzel* 22,50 €

Schmandsauce | Speck | Zwiebel | Pommes frites | Kleiner Gartensalat

Sour Cream Sauce | Bacon | Onions | French Fries | Small Garden Salad

Medaillons vom Landschwein *Pork Medallions* 27 €

Sauce Béarnaise | Champignons | Schinken | Käse | Tomatenbasilikumrahm

Gebackene Kartoffelbällchen | Kleiner Gartensalat

Sauce Béarnaise | Champignons | Ham | Cheese | Tomato Basil Cream |

Baked Potato Balls | Small Garden Salad



Dessert

Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille 8,50 €

Crème Brûlée from Madagascar Vanilla

Waldbeeren *Forest Berries*

Marmoriertes Mousse au Chocolat 9 €

Marbled Mousse au Chocolat

Schokoladenperlen | Früchte *Chocolate Pearls | Fruits*

Parfait vom Kasseler Stadthonig *Parfait made with Kassel City Honey* 11 €

Rotweifeige | Amarettini *Red Wine Fig | Amarettini*

Affogato 6 €


Espresso | Vanilleeis

Espresso | Vanilla Ice Cream

Café Gourmand 13,50 €

Espresso | Dreierlei aus der Pâtisserie

Espresso | Three Varieties from the Patisserie

Sorbet Variation  12 €

Saisonale Früchte

Seasonal Fruits

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeitenden. Vielen Dank.

Please contact our service staff in case of intolerances or allergies. Thank you.

Vegetarisch vegetarian



vegan

