

# TERRA

## Empfehlung des Küchenchefs für zwei Personen

### **Tatar vom Dry-Aged Rind**

Geräucherte Mayonnaise / Frühlingslauch / Perlwiebeln / Senf / Getrocknete rote Zwiebeln

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Tomate, Zwiebeln, Sellerie, Senf, Chili-Salz, Schnittlauch, Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Lorbeer, Wacholder, Eigelb  
Salz, Zucker

---

### **Sorbet**

---

### **Rosa gegarter Kalbstafelspitz**

Bouillongemüse / Kartoffelrösti / Meerrettichsauce

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Karotten, Sellerie, Porree, Zwiebeln, Chili-Salz, Eier, Rapsöl, Stärke, Butter, Milch, Sahne

---

### **Gefüllter Windbeutel**

Rahm-Eis / Mandelkrokant / Joghurt / Apfel-Karamellsauce

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Eier, Mehl, Butter, Milch, Salz, Backpulver, Glucose, Pektin, Sahne, Zucker

## **55 Euro pro Person**

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Vorspeisen

### **Tomaten-Brot (vegan)**

**12 €**

Getrocknetes Tomatenkompott / Marinierte Tomaten / Basilikumcreme / Kräutersalat

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Margarine, Mehl, Hefe, getrocknete Tomaten, Rosmarin, Thymian, Kartoffeln, Knoblauch

Chili-Salz, Rapsöl, Sellerie, Kerbel, Schnittlauch, Dill, Petersilie, Zwiebeln

### **Gebeizter Bachsaibling**

**12 €**

Gurkenspaghetti / Trauben-Rettich / Joghurtcreme / Gurken-Ingwerfond

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Salz, Zucker, Fenchelsaat, Piment, Wacholder, Traubensaft, Himbeeressig, Stärke, Apfelessig

Schalotten, Chili-Salz, Rapsöl, Schnittlauch, Apfelsaft, Ingwer, Gelatine, Dill

### **Tatar vom Dry-Aged Rind**

**12 €**

Geräucherte Mayonnaise / Frühlingslauch / Perlzwiebeln / Senf / Getrocknete rote Zwiebeln

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Tomate, Zwiebeln, Sellerie, Senf, Chili-Salz, Schnittlauch, Ketchup, Apfelsaft, Apfelessig, Lorbeer

Wacholder, Eigelb, Salz, Zucker

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Salat

### **Salat der Saison**

10 €

Gurke / Karotte / Sellerie / Radieschen / Croûtons

Vinaigrette / Apfel-Dressing

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Apfelessig, Senf, Zucker, Salz, Knoblauch, Öl, Petersilie, Zwiebeln, Chili, Eigelb, Rapsöl

## Suppe

### **Klarer Tomatenfond (vegan)**

10 €

Tomatenkompott / Konfierte Kirschtomate / Petersilien-Öl / Geröstete Brotscheibe

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Chili-Salz, Zucker, Rapsöl, Petersilie, Hefe, Mehl

Kartoffeln, getrocknete Tomaten, Himbeeressig

### **Lauch-Rahm**

10 €

Geräucherte Forelle / Apfel

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Sellerie, Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln, Maisstärke, Apfelessig, Chili-Salz, Milch, Sahne, Dill

### **Wachtelessenz**

10 €

Gebratene Wachtelbrust / Champignon-Stampf / Gemüseperlen

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Karotten, Zwiebeln, Champignons, Porree, Sellerie, Steckrüben, Lorbeer, Wacholder, Piment, Petersilie

Thymian, Rosmarin, Chili-Salz, Rapsöl, Zucker

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Zwischengang

### **Gebackener Kalbsbries**

**14 €**

Kartoffelschaum / Gebratene Pilze / Kräuterpüree / Pilz-Erde

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Sahne, Milch, Butter, Chili-Salz, Zwiebeln, Champignons, Austernpilze, Kräuterseitlinge, Ei, Mehl, Paniermehl, Apfelessig, Senf, Zucker, Salz, Knoblauch, Öl, Petersilie, Rapsöl, Karotten, Sellerie, roter Traubensaft, Maisstärke, Thymian, Rosmarin, Tomatenmark

### **Gratinierte Scholle**

**14 €**

Knochenmark-Kruste / Glasierter Chicorée / Kräutersalat / Sauce Choron

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Butter, Quark, Paniermehl, Schnittlauch, Chili-Salz, Apfelsaft, Salz, Zucker, Apfelessig, Schalotten, Lorbeer, Wacholder, Thymian, Tomate, Eigelb, Senfkörner, Kerbel, Dill, Schnittlauch, Petersilie

### **Pochiertes Ei (vegetarisch)**

**14 €**

Rahmspinat / Kartoffelpüree / Mariniertes Baby-Spinat / Senf-Vinaigrette

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Butter, Sahne, Knoblauch, Chili-Salz, Apfelessig, Senf, Rapsöl

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Hauptgang

### Vegan und Vegetarisch

#### **Geschmorter Kohl (vegan)**

**22 €**

Gebackenes Wurzelgemüse / Kichererbsen-Püree / Süßlupinen Kresse

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Margarine, Zwiebeln, Rapsöl, Chili-Salz, Ingwer, Apfelessig, Karotten, rote Beete, Knoblauch

#### **Käsespätzle (vegetarisch)**

**22 €**

Bergkäse / Röstzwiebeln / Gemischter Salat

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zwiebeln, Sahne, Milch, Chili-Salz, Zucker, Butter, Schnittlauch, Mehl, Eier, Mineralwasser

Apfelessig, Senf, Knoblauch, Öl, Petersilie, Chili

### Fisch

#### **Skrei**

**27 €**

Blattspinat / Zwiebelmarmelade / Kräutersalat / Spinatpulver

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chili-Salz, Butter, Zucker, Lauch, Champignons, Fenchel, Sellerie, Fenchelsaat, Anis, Lorbeer, Sahne

Tomate, Milch, Schalotten, heller Traubensaft, Apfelessig, Schnittlauch, Maisstärke, Fischfond, rote Zwiebeln, roter Johannisbeersaft

Himbeeressig

#### **Gratinierter Zander**

**27 €**

Kartoffelkruste / Rahmkraut / Dill / Senfsauce

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chili-Salz, Rapsöl, Knoblauch, Butter, Apfelessig, Zucker, Sahne, Milch, Wacholder, Piment

Lorbeer, Fenchelsaat, Maisstärke, Eier, Traubensaft, Champignons, Fenchel, Sellerie, Zwiebeln, Fischfond, Himbeeressig

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Fleisch

### **Gefüllte Maispouardenbrust**

**27 €**

Kräuter-Geflügelfarce / Pilzragout / Kartoffelkrapfen / Kalbs Jus

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chili-Salz, Rapsöl, Thymian, Rosmarin, Petersilie, Knoblauch, Butter, Sellerie, Karotten, Zwiebeln, Traubensaft  
Sahne, Milch, Eier, Mehl, Maisstärke, Buchweizenmehl, Tomaten, Kerbel, Champignons, Kräuterseitlinge, Austernpilze

### **Rosa Lammkaree**

**27 €**

Weißes Bohnenpüree / Mariniertes Brokkoli / Chili / Röstzwiebeln / Lamm Jus

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chili-Salz, Rapsöl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Butter, Mehl, Buchweizen, Sahne, Sellerie, Karotten, Zwiebeln  
Champignons, Traubensaft, Maisstärke, Zucker, Lauch, Wachholder, Lorbeer, Tomatenmark, Apfelessig

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## DRY AGED vom "Schwarzbunten" Rind.

Die alte, traditionelle Rinderrasse der „Schwarzbunten“ war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet.

### **Rinderfilet 180 g Gentlemen's Cut**

**39 €**

oder

### **Rinderfilet 130 g Ladies Cut**

**33 €**

oder

### **Rib Eye 250 g**

**39 €**

Steakkartoffel / Abgeflämmte Aromabutter mit Rinderfett / Gebratene Kräuterseitlinge

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Schalotten, Bacon, Kartoffelpüree, Petersilie, Schnittlauch, Eigelb, Salz, Zucker, Röstzwiebeln

Knoblauch, Senf, Paprikapulver, Chili-Salz

## **Unser Rindfleisch ist „Dry Aged“**

Für das DRY AGED BEEF werden nur die besten und edelsten Rinder ausgewählt.

Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fett-Marmorierung aus.

Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionell, handwerksgerechte

Verarbeitung durch die vierwöchige Reifung am Knochen erzielt.

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

# TERRA

## Die Klassiker

### **Gewürz-Wurst**

**14 €**

Currysauce / Pommes Frites / Currypulver

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zwiebeln, Ketchup, Honig, Ahornsirup, Rapsöl

### **TERRA Burger**

Brioche-Brötchen / Kuhfrischkäse / Rotes Zwiebel-Chutney / Salat / Tomate / Eingelegte Salatgurke / Tomatenrelish

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Weizenmehl, Butter, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Sellerie, Senfsaat, Ketchup, Chili

### **Unsere Burger servieren wir mit Pommes Frites und wahlweise**

**Mit gegrillter Zucchini**

**14 €**

**Mit gebratener Lachsbulette**

**16 €**

**Mit gebratenem Rinderhackfleisch und Speck**

**16 €**

**Mit gebackenem Knusper-Putenschnitzel**

**16 €**

### **Wiener Schnitzel**

**27 €**

Pommes Frites / Gurkensalat / Zitrone

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Ei, Weizenmehl, Schalotten, Apfelessig, Rübenzucker, Chili, Dill

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.



# TERRA

## Dessert

### **Müsli-Riegel (vegan)**

12 €

Urkarottensorbet / Karottenpüree/ Knusper / Apfelfond

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zucker, Pektin, Apfelsaft, Stärke, Zuckerrübensirup, Apfelpektin, Salz, Margarine, Rosinen  
Haselnüsse, Walnüsse, Mandeln

### **Offener Rhabarberkuchen**

12 €

Geschmorter Rhabarber / Vollkorn-Streusel / Frischkäsecreme / Baiser / Rhabarbersud

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Rhabarbersaft, Zucker, Apfelsaft, Rote Beete Saft, Maisstärke, Butter, Vollkornmehl, Frischkäse  
Sahne, Eiweiß

### **Gefüllter Windbeutel**

12 €

Rahm-Eis / Mandelkrokant / Joghurt / Apfel-Karamellsauce

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Eier, Mehl, Butter, Milch, Salz, Backpulver, Glucose, Pektin, Milch, Sahne, Zucker

### **Unsere Dessertweineempfehlung**

2015 Muskateller Beerenauslese, Weingut Frey, Pfalz – Deutschland

0,05l

11 €

### **Käseauswahl von der Eilter Bauernkäserei**

12 €

Verschiedene Käsesorten nach Tagesangebot / Hausgemachtes Fruchtebrot/ Traubenmarmelade

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zucker, Salz, Butter, Eier, Backpulver, Trockenfrüchte, Weintrauben, Pektin

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.