



# QUER BEET

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## VORSPEISEN

|                                 |  |       |
|---------------------------------|--|-------|
| Junge Blattsalate & Wildkräuter | Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete             | 9,40  |
| Tomate                          | Büffelmozzarella ♦ Algenkaviar ♦ Kräuter | 17,90 |
| Makrele                         | Himbeere ♦ Kapuzinerkresse ♦ Mandel      | 18,50 |
| Schnecken                       | Zucchini ♦ Kopfsalat ♦ Senf              | 18,20 |

## WARME VORSPEISEN

|                    |   |       |
|--------------------|---|-------|
| Glen Douglas Lachs | Kichererbse ♦ Staudensellerie ♦ Raz el hanout | 19,50 |
| Kalbsbries         | Kirsche ♦ Erbsenferment ♦ Nussbutter          | 19,20 |
| Möhre              | Blaubeere ♦ Pistazie ♦ Kaffee                 | 17,50 |

## HAUPTGERICHTE

|                             |                                  |       |
|-----------------------------|----------------------------------|-------|
| Steinbutt Filet             | Fenchel ♦ Petersilie ♦ Muscheln  | 37,10 |
| Huhn vom Hof Ochsenschläger | Polenta ♦ Pfifferlinge ♦ Trüffel | 37,00 |

## DESSERT

|  |   |       |
|--|---|-------|
| Beeren   | Rote Bete ♦ Joghurt ♦ Geräuchertes Milcheis | 13,90 |
| Kleine Käseauswahl (Bachenbruch & Backensholz) | Holunderbeere ♦ Schwarze Nuss               | 10,80 |

## DEGUSTATIONSMENÜ

AB 5 PERSONEN BITTEN WIR SIE, EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN

4 Gang 74,00 (Zwischengang Butt +5,-) | 5 Gang 86,00 | 6 Gang 98,00 | 7 Gang 110,00 | 8 Gang 122,00 | 9 Gang 134,00  
(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)

### Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 32,00 | 5 Gang 40,00 | 6 Gang 48,00 | 7 Gang 56,00 | 8 Gang 64,00 | 9 Gang 72,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

### Grosse Weinreise

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00 | 7 Gang 101,00 | 8 Gang 115,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.



# VEGETARISCH

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## KALTE & WARME VORSPEISEN

|                                 |  |       |
|---------------------------------|--|-------|
| Junge Blattsalate & Wildkräuter | Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete             | 9,40  |
| Tomate                          | Büffelmozzarella ♦ Algenkaviar ♦ Kräuter | 17,90 |
| Zucchini                        | Kopfsalat ♦ Senf ♦ Getreide              | 16,90 |
| Möhre                           | Blaubeere ♦ Pistazie ♦ Kaffee            | 17,50 |

## HAUPTGERICHT

|         |                                  |       |
|---------|----------------------------------|-------|
| Fenchel | Polenta ♦ Pfifferlinge ♦ Trüffel | 26,90 |
|---------|----------------------------------|-------|

## DESSERT

|   |   |       |
|---|---|-------|
| Beeren  | Rote Bete ♦ Joghurt ♦ Geräuchertes Milcheis | 13,90 |
| Kleine Käseauswahl ( Bachenbruch & Backensholz) | Holunderbeere ♦ Schwarze Nuss               | 10,80 |

## DEGUSTATIONSMENÜ

AB 5 PERSONEN BITTEN WIR SIE, EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN

4 Gang 64,00 | 5 Gang 76,00 | 6 Gang 88,00  
(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)

### Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 32,00 | 5 Gang 40,00 | 6 Gang 48,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

### Große Weinreise

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.



# KLASSIKER

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## VORSPEISEN

|  |       |
|--|-------|
| Tartar vom Angus Prime Beef<br>Rote Bete ♦ Bratkartoffel-Creme ♦ Gewürzgurkenschaum ♦ Matjes ..... | 17,50 |
| Kleiner Salat ..... Blattsalate & Wildkräuter ♦ Haselnuss Vinaigrette ♦ Bete .....                 | 9,40  |

## HAUPTGERICHTE

Werden serviert mit Kartoffel- Kräuter Stampf und saisonalem, historischem Gemüse

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Forelle – im Ganzen gebraten .....    | 27,40 |
| Dorade – im Ganzen gebraten .....     | 28,90 |
| Presa vom Iberico Schwein .....       | 32,90 |
| Flap Steak vom Angus Prime Beef ..... | 33,90 |

## DESSERT

|   |             |
|---|-------------|
| Karamellierte Tarte von Altländer Äpfeln<br>Rotwein Butter Eis ♦ Backensholzer Blauschimmelkäse .....           | 12,70       |
| Zweierlei hausgemachte Sorbets ..... (Tagesempfehlung) .....  | 5,20        |
| Käseauswahl Käserei <i>Bachenbruch &amp; Backensholz</i><br>Schwarze Nuss vom Mühlendeich ♦ Holunderbeere ..... | 14,90       |
| Handgemachte Pralinen .....   | 1,50 /Stück |

Auch zum Mitnehmen und als Geschenk in 3er oder 6er Geschenkverpackungen

## EIN BISSCHEN MÜHLE ZUM MITNEHMEN ODER VERSCHENKEN

AUS DER  JORK



|                                       |                |      |                               |                |      |
|---------------------------------------|----------------|------|-------------------------------|----------------|------|
| HOLUNDERBLÜTEN – HIMBEER – SALZ       | 45G            | 5,00 | CURRY – APRIKOSEN – SALZ      | 45G            | 5,50 |
| PURPLE CURRY- OXALIS (sauerklee) SALZ | 45G            | 5,00 | FICHTENSPROSSEN – SALZ        | 45G            | 4,50 |
| SCHOKOLADEN – ROSINEN – SALZ          | 45G            | 4,50 | SESAM – INGWER – ALGENSALZ    | 45G            | 4,50 |
| SCHWARZE NÜSSE ZUM KÄSE               | 50G            | 6,00 | APFELSENF                     | 100 G          | 5,30 |
| FERMENTIERTER BÄRLAUCH                | EINWAAGE 85 G  | 6,80 | OLIVEN-SÜßHOLZ WÜRZE          | 50 G           | 8,50 |
| PICKLES GEMÜSE                        | EINWAAGE 220 G | 7,00 | ESSIG SPARGEL SPITZEN         | EINWAAGE 140 G | 4,50 |
| ESSIG SPARGEL                         | EINWAAGE 250 G | 7,00 | KURKUMA CURRYPASTE ZUM KOCHEN | 100G           | 6,50 |

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.

HANDGEMACHTE ESSIGE 250 ML ab 8,50 €  
APFEL-HOLUNDERBLÜTE | SAUERKIRSCHEN | BOCKBIER | SPARGEL | ZWETSCHEN

ALLE PRODUKTE AUF [WWW.ZEIG-GENUSSWERKSTATT.DE/SHOP](http://WWW.ZEIG-GENUSSWERKSTATT.DE/SHOP)

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

---

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.*