



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
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
Rotwein Butter Eis ♦ Backensholzer Blauschimmelkäse 12,70
- Zweierlei hausgemachte Sorbets (Tagesempfehlung) 5,20
- Käseauswahl Käserei *Bachenbruch & Backensholz*
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-SÜBHOLZ 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

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.