Frische & Erlesene

VORSPEISEN

GEGRILLTE SAFRANBIRNE VOM BERMBECKER OBSTGARTEN VEGGIE
überbacken mit Cabrissac Käse und Walnuss auf Kürbis Karotten Salat,
dazu Preiselbeer Gel, Pistazie und gepoppte Quinoa
€ 14,90

LAUWARME RAUCHFORELLE AUS DEM HEIMISCHEN SIEKSEE
gratiniert mit Senf Kräuter Schmand, dazu Mango Perlen
Dillspitzen, Kartoffel Speck Salat, Gurke und gebuttertes Schwarzbrot
€ 14,90

KARAMELLISIERTER ZIEGENFRISCHKÄSE VEGGIE
an Feige, Rucola, Romana & Brombeer Coulis
mit Walnuss Krokant und Olivenbrot
€ 13,90

KNACKIG, BUNTER SALAT ALS VORSPEISE ODER BEILAGE
mit einem Dressing Ihrer Wahl
(French, Joghurt, Balsamico, Himbeer)
€ 7,00

SALAT „NICOISE“
Knackig bunter Wildkräutersalat und Romana
mit Thunfisch, bunten Kirschtomaten, Gurke, Ei und Sprossen,
dazu French Dressing und Stangenweißbrot
€ 15,50

Aromatische SUPPEN

PILZRAHMSUPPE
mit Crème Fraîche, Garten Kresse
und gerösteten Vollkorn Crôutons
€ 8,50

RAHMSUPPE VON KARTOFFEL UND STECKRÜBE
mit Kräuterschmand und Schnippel Schinken
€ 8,50

Wildkraftbrühe mit einem Hauch Sherry
feiner Gemüse Einlage, Buchenpilzen
und Chesterstange
€ 8,50

GEKÜHLTE TERIYAKI BUDDHA BOWL“
Basis von mild gesäuertem Rundkornreis in Teriyaki Soße
mit einem Topping von Edamame, Mango, Avocado, roter Paprika,
Möhre, Rucola, Granatapfelkernen, Sesam und Knoblauch Sprossen
€ 13,00

Wahlweise auch mit:

HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN IN BASILIKUM BUTTER
€ 19,50

ROSÉ GEBRATENEN ROASTBEEF STREIFEN
€ 24,50

GEBACKENEM ZIEGENKÄSE
€ 20,50

Fein abgestimmte

HAUPTGERICHTE

TRANCHEN VOM ROSÉ GEGARTEM SCHWEINEFILET
mit Amarettorahm an Kartoffel Steckrüben Gratin,
dazu Kohlrabi & Mandel Brokkoli
€ 27,50

KRÜSTCHEN „FÖRSTERIN“
Schnitzel vom Schweinerücken
mit Rahmsoße von gemischten Waldpilzen
dazu pommes frites und knackiger Römer Salat mit Tomaten & Gurke
€ 21,50

Vegetarisch zubereitet: VEGGIE
MIT GOLDBRAUN GEBACKENEM KOHLRABI SCHNITZELN
€ 19,50

RINDERGESCHNETZELTES „STRINDBERGH“
mit mittelscharfem Dijon Senf, Pilzen und Champignons in Rahmsoße,
dazu Wilder Brokkoli und Basmati Reis
€ 28,50

RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN BLACK ANGUS RIND
an geschwenkten breiten Bohnen und Birnenspalten
mit Weinbrandrahm, Espressobutter und gebackenen Kartoffelkrusteln
€ 38,50

„GEWOKTES MAISHUHN“
Hähnchenbrust, Wurzelgemüse und Sprossen aus dem Wok
mit milder Soße vom Delhi Curry und Zitronengras
an Basmatireis, dazu ein gemischter Salatteller
€ 24,90

Fein abgestimmte

HAUPTGERICHTE

ORECCHIETTE IN RAHMSOßE MIT BASILIKUM PESTO VEGGIE
im Pastateller serviert mit Frischkäse Mascarpone Bällchen,
Brokkoli Blüten, Tomate und Oliven,
dazu ein knackig, bunter Salat
€ 21,90

LACHSFORELLEN FILET AUS DEM BÜNDER SIEKSEE
an sautiertem Mangold mit Möhrenwürfeln,
milder Senfsoße und Drillinge in Petersilienbutter
€ 28,50

SCHEIBEN VON DER GESCHMORTEN HIRSCHKALBSKEULE
in Wacholderrahmsoße, dazu geschwenkte Pilze
Preiselbeer Birne, Apfelrotkohl und Drillinge in Petersilienbutter
€ 26,50

HASENRÜCKENFILETS ROSÉ GEBRATEN
an Kürbispüree, Rosenkohl und Weinbrandrahm mit Kräuterseitlingen,
dazu gebackene Kartoffelkrusteln
€ 32,90

OFENFRISCHE GÄNSEKEULE
an Orangensoße mit gefülltem Zimtapfel
und gesottenem Rotkraut, dazu Drillinge in Petersilienbutter
€ 32,90

Auf Vorbestellung (24h):
„BRUST ODER KEULE"
(für 4 Pers.)
Ofenfrischer Gänsebraten an Orangensoße
und gefülltem Zimtapfel, dazu gesottenes Rotkraut, Rosenkohl,
Butterkartoffeln und Klöße
pro Pers. € 39,50

Zarte Versuchung

Etwas Süßes oder Würziges zum Abschluss?

Backapfel vom Bermbecker Obstgarten
mit Mandel und Honig, dazu Salz Karamell Eis,
Fruchtbouquet und Hippengebäck
€ 8,50

Glühwein Grütze von dunklen Beeren und Zimt
mit 2 Kugeln Apfel Krokant Vanilleeis, Baileys Sahne,
feiner Fruchtgarnitur und Gebäckstange
€ 8,50

Crème Brûlée
Aromatisierte Bourbon Vanillecrème
mit gebrannter Kruste, Rahmeis vom Salzkaramell,
Haselnusskrokant und Früchten
€ 8,50

Auswahl von feinem und kräftigem Edelkäse
mit Frucht, Feigensenf und Olivenbrot
€ 14,90

Sollten Sie unter Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien leiden, fragen Sie gerne unser Personal um Rat. Wir sind Ihnen gerne behilflich. Zusätzlich halten wir eine separate Karte mit ausgewiesener Allergenkennzeichnung für Sie bereit.

Alle Auszeichnungen unserer Speisekarte sind Inklusivpreise.
Bei allen Gerichten sind Bedienungsgeld
und die gesetzliche Mehrwertsteuer bereits enthalten.