



Vorspeisen

Gemischter Saisonaler Salatteller Hausdressing Frische Kräuter Sauerteig Brot	4.50€
Junge Bunte Beete Trüffel Honig Waldbeeren Ziegenfrischkäse Haselnüsse	12.50 €
Saisonale Blattsalate mit Hirschschenken Wildkräuter Gebackenes Ei Quitten Chutney	13.00 €
Hausgebeizter Lachs am Tisch geräuchert Meerrettich Soße Erdapfel Wasabi Kaviar	13.50 €

Suppen

Cremesuppe vom gerösteten Blumenkohl Morbier Calvados Asche Apfel	8.50 €
Rinderkraftbrühe „Celestine“ Pfannkuchen Streifen Gemüse Brunoise Waldkräuter	9.00 €
Flusskrebs Cappuccino Pernod Flusskrebsfleisch Kerbel	10,50 €

Vegetarisch

Serviettenknödel Rahmsauce Waldpilze Petersilie	16.50 €
Hausgemachte Käsespätzle Schnittlauch Röstzwiebeln Riesling	16.50 €



Hauptgerichte

Klassiker des Hauses:

Schnitzel `Jäger Art` Brockumer Duroc Strohschwein 16.50 €
Champignonrahmsauce | Salat | Bratkartoffeln

Rückensteak vom Brockumer Duroc Strohschwein 18.50 €
Pfeffersauce | Bohnen | Pommes

Hirschragout „Wilhelmshöhe“ 24.50 €
Apfelrotkohl | Preiselbeeren | hausgemachte Spätzle

Wildschwein Medaillons im Speckmantel 24.50 €
Rotweinjus | Waldpilze | Semmelknödel | Rosenkohl

Feine Küche inspiriert aus der Region:

Frische Regenbogenforelle aus der Nordhauser Mühle in Ostercappeln 19.50 €
Nußbutter | Zuckerschoten | Kapern | Schnittlauch Kartoffelstampf

Geröstete Maishähnchenbrust „Supreme“ 22.50 €
Rosmarin Jus | Grenaille Kartoffeln | Ofengemüse

Rosé gebratene Entenbrust „Sous Vide“ 23.50 €
Kirsch Demi- Glace | Kohlrabi | Maiskrapfen | Randich

Knuspriger Landuro Schweinebauch „Surf & Turf“ 25.00€
Black Tiger Shrimps | Dijon -Bärlauch Hollandaise | Steak Fries | Brokkolini

Frischer gebratener Wolfsbarsch 27.50€
Paradeiser Vinaigrette | Aubergine | Rauke | Kleine Kartoffeln

Filetsteak vom Weiderind mit Trüffelkruste 34.50 €
Portwein Demi-Glace | Kräuter Kartoffestampf | Saisonales Gemüse



Für unsere kleinen Gäste

Rostbratwürstchen Pommes Salat	7.00 €
Schnitzel Pommes Erbsen	8.50 €
Eis Raupe Nimmersatt	4.00 €

Dessert

`Karls´ Eisbecher Vanilleeis Schokoeis Erdbeereis Sahne	4.50 €
„Arrivederci“ Krokanteis Espresso Grappa	6.50 €
Hausgemachtes Krokanteis „Wilhelmshöhe“ heiße Himbeeren Sahne	7.50 €
Coulant au chocolat mit halbflüssigen Kern Frische Beeren Birnensorbet	8.50 €