



Hauptsache

Elsässer Bachsaibling 32 €
mit Bärlauchkartoffeln, Rapshollandaise
und geblästem Spargel

Geschmorte Ochsenbäckchen 28 €
mit cremigem Bohnencassoulet, Petersilienpüree
und Röstzwiebelasche

Brust vom Prignitzer Landhuhn 26 €
mit seinem Futter serviert, Mais mal 3

Tafelspitz vom Odenwälder Kalb 29 €
mit im Ofen gerösteten Buntmöhren frisch vom
Feld, Kartoffel-Apfelstampf und Meerrettich-Velouté

Hausgemachter Lachsraviolo 26 €
mit Krustentierschaum, Erbsencreme
und Selleriestroh

**Original Wiener Schnitzel
aus der Kalbshüfte** 31,50 €
mit einem Püree von Dagobertshäuser Kartoffeln
und Gurkensalat, dazu kalt gerührte wilde
Preiselbeeren
als Kinderportion 16,50 €

Cordon Bleu vom Havelländer Apfelschwein 29 €
mit Landschinken und Bergkäse, dazu ein Püree
von Dagobertshäuser Kartoffeln und Gurkensalat

Vegane Frühlingsrolle vom Sellerie 24,50 €
mit Roter Bete, Meerrettich und Grüner Sauce

Vegetarisch gefüllte Aubergine 23 €
auf Parmesan-Risotto und Mascarponecreme

Zum Abschluss was Süßes...

Belgischer Schokoladenkuchen 14 €
mit Kaffeeglace, Vanillestreusel und Himbeeren

Tiroler Topfenknödel 13 €
mit AROMA Himbeereis und Marillen

**Erdbeertörtchen
von der Feldern in Dagobertshausen** 14 €
mit AROMA Butterkekseis

AROMA grüßt... 3,50 €
Tagesfrische Premium-Eissorten
aus unserer Marburger Eismanufaktur

Kleiner Hunger

Eingelegter Buttermilch-Kohlrabi 14 €
mit Belper Knolle und Gartenkräutern

Wildkräutersalat vom Keltenhof 16 €
mit 7-Kräuter-Dressing, eingelegtem Spargel
und Ofenbrot

Himbeerlachs 18 €
mit einer kleinen Gurkenkaltschale und Kren

Tatar vom Weiderind 21 €
mit Trüffelmayonnaise, gebeiztem Eigelb
und Kartoffelknusper

Grüne Sauce 2026 15 €
mit Onsen-Ei, Spargelsalat und Brunnenkresse

Es ist noch Suppe da ...

... der Saison entsprechend, immer mal
anders, aber immer lecker.

Allergikerkarte

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Aus-
kunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen
Zutaten. Bitte fragen Sie uns nach dieser Zusatzkarte.

Kindergerichte

bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu.



Fleischeslust

Wir haben für Sie eine Auswahl der besten und aromatischsten Fleischsorten erarbeitet.

Sie bekommen bei uns den puren und unverfälschten Genuss in Form eines "ordentlichen" Stückes an Fleisch auf dem Teller.

American Rumpsteak

Peter Meyer's Farm, Nebraska

Als American Rumpsteak bezeichnet man einen klassischen Zuschnitt aus dem hinteren Rücken des Rindes, der aus dem Roastbeef geschnitten wird und von einer feinen Fettkante begleitet wird. Diese Fettauflage sorgt beim Braten oder Grillen für Saftigkeit, Aroma und eine besonders zarte Struktur bei gleichzeitig kräftigem Biss. Das American Rumpsteak von der Peter Meyers Farm in Nebraska stammt von Rindern aus den weiten Graslandschaften des amerikanischen Mittleren Westens. Durch sorgfältige Aufzucht und ausgewogene Fütterung entwickelt das Fleisch eine feine Marmorierung, einen intensiven Geschmack und eine besondere Saftigkeit, wie man sie von klassischen amerikanischen Steakhouse-Steaks kennt.

ca. 300 g

42 €

American Flanksteak

Peter Meyer's Farm, Nebraska

Das Flank Steak ist das bekannteste Steak in den USA. Richtig zubereitet, ist das Steak geschmacksintensiv und zart. Besonders, wenn es über die hervorragenden Eigenschaften der Rinder der Peter Meyer's Farm verfügt. Halbieren Sie das Flank Steak nach dem Grillen oder Braten unbedingt zuerst längs MIT der Faser, danach GEGEN die Faser in dünne Slices aufschneiden und als Finish nur mit ein paar Salzflöckchen würzen.

ca. 350 g

39 €

Hereford Rinderfilet

Donald Russel, Irland, 21 Tage gereift

Die Rinderrasse Hereford gehört zu den wenigen Rinderrassen, die eine hohe Marmorierung bei reiner Grasfütterung erzeugen. Durch die feinen Fettäderchen erhält das Hereford Beef einen abgerundeten Fleischgeschmack. Die idealen klimatischen Verhältnisse Irlands ermöglichen es, dass die Rinder von März bis Oktober im Freien gehalten werden. Hohe Luftfeuchtigkeit & irischer Dauerregen halten das Gras saftig und grün und bilden somit eine ideale Futtergrundlage. Die amerikanische Bezeichnung Tenderloin ist bei uns als Filet bekannt und liegt unter dem Rückenmuskel, ein Bereich der so gut wie nie beansprucht wird. Daher ist das Fleisch besonders feinfaserig und mager.

ca. 180 g

45 €

ca. 300 g

69 €

Ibérico Filet vom Landschwein

Filet, Spanien, Eichel-Fütterung

Das Filet des Ibérico-Schweins gilt als besonders feines Stück – zart, saftig und von edler Struktur. Es wird aus dem inneren Lendenmuskel gewonnen, der beim Tier kaum beansprucht wird. So entsteht ein außergewöhnlich weiches Fleisch, das förmlich auf der Zunge zergeht. Durch die natürliche Eichelmast erhält das Filet seinen unverwechselbar nussigen Geschmack und eine feine, intramuskuläre Marmorierung. In der spanischen Küche ist es ein Highlight für Liebhaber hochwertiger Fleischkultur – pur gebraten oder sanft gegrillt ein echtes Genussstück.

ca. 200 g

33 €

Beilagen & Saucen

Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen eine Beilage & eine Sauce Ihrer Wahl:

Beilagen:

Pfannengemüse der Saison, Pommes Frites, Bärlauchkartoffeln, Kartoffelpüree, saisonaler Beilagensalat

Jede weitere Beilage

6 €

Saucen:

Homemade BBQ-Steak-Sauce oder Kräuterbutter

Jede weitere Sauce

4 €

Barolo Jus

6 €