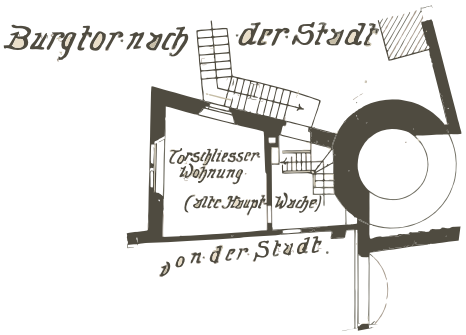

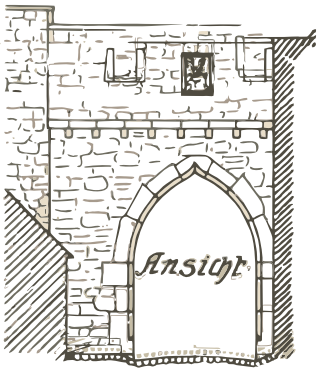

Kleiner Hunger

Marinierter Herbst-Chicorée 15 €
mit frischem Trüffel, Apfel Chutney und Parmesanschaum

Wildkräutersalat vom Keltenhof 16 €
mit Blut-Orangendressing, Gemüse von den Höfen in Dagobertshausen und Ofenbaguette

Dänisches Forellenfilet geräuchert mit Thymian und Wacholder 18 €
dazu Texturen von der Gartengurke und Meerrettich

Tatar vom Weiderind 21 €
mit gepickeltem Kohlrabi, Senf Eis und Breznchrunch

Variation vom Hokkaidokürbis 14 €
als Hummus, Falafel und gepickelt

Es ist noch Suppe da … 11 €

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

Allergikerkarte

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

Kindergerichte

bereiten wir gern nach Ihren Wünschen zu.

Hauptsache

Filet vom Rügener Bodden-Zander 34 €
mit Blattspinatcreme, gebackenen Krapfen und Riesling-Beurre-Blanc

Apfelschweinebraten aus dem Ofen 25 €
mit gebratenen Breznknödeln und deftigem Rahmwirsing

Französische Flugentenbrust 33 €
mit Kürbis Chutney, Maronen und hausgemachten Kartoffelbaumkuchen

In Barolo geschmorte Ochsenbäckchen 32 €
mit cremigen Selleriepüree, geschwenkten Buchenpilzen und Crunch

Original Wiener Schnitzel aus der Kalbshüfte 33 €
mit einem Püree von Dagobertshäuser Kartoffeln und Gurkensalat, dazu kalt gerührte wilde Preiselbeeren
als Kinderportion 18,50 €

Cordon Bleu vom Havelländer Apfelschwein 31 €
mit Landschinken und Bergkäse, dazu ein Püree von Dagobertshäuser Kartoffeln und Gurkensalat

Vegane Kartoffel-Waldpilz-Rösti 21 €
mit Wildkräutersalat, Haselnüssen und Preiselbeeren

Vegetarische Kohlroulade 23 €
auf Feldsalatcreme und gereiftem Bergkäse

Zum Abschluss was Süßes…

Herbstliche Honigschnitte 15 €
mit karamellisierten Walnüssen, Joghurteis und Blasenkirsche

Stracciatella Mousse 14 €
mit Cru de Cacao und Zwetschgenröster

Wiener Kaiserschmarrn 16 €
mit hausgemachtem Apfelmus und Vanilleeis

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

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 Flanksteak 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 Flanksteak 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 Salzflocken würzen.

ca. 300 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, Gebratene Breznknödel, Kartoffelpüree, saisonaler Beilagensalat, Rahmwirsing

Jede weitere Beilage	*6 €*

Saucen:

Homemade BBQ-Steak-Sauce
oder Kräuterbutter

Jede weitere Sauce	*4 €*
Barolo Jus	*6 €*