

Regionales Buffet - Slowfood

Vorspeisen

kleine Frikadellen vom buntem Bentheimer mit Nelke, Koriandersaat und Mango-Linsen-Timbale

*

Zandermousse vom Isterberger Zander mit Dill und Creme Fraiche, marinierte Birne

*

Rehterrine vom heimischen Wild aus dem Hause Schniederbruns mit Cranberries und Wildkraut

*

Ziegenkäse vom Hof Dennemann mit Mandeln und Honig & im Speckmantel

*

Rustikales Brot mit 38grad Pestos

Suppen

Kürbiscremesüppchen vom Hokkaido mit Kokosmilch und Ingwer

Hauptgang

Kotelett & grobe Bratwurst vom Bentheimer Landschwein

*

Isterberger Zanderfilet

*

Wildgulasch vom Hof Schniederbruns

*

Spargel vom Hof Schniederbruns (nur Saisonal)

*

Sauerkraut **oder** Apfelrotkohl, Pfannengemüse **oder** Brokkoli und Speckböhnchen

*

Kartoffel-Speck-Stampf oder Süßkartoffel-Stampf, Rosmarinkartoffeln

Dessert

Joghurt-Mascarpone-Creme mit Baiser und Erdbeeren

*

hausgemachter Vanillepudding mit Tonkabohne, Cookies & Himbeere

Preis

- 45.50 Euro
 - ohne Suppe 39.50 Euro



KOCHEN UND GENIEßEN MIT 38GRAD

