

## Aperitif

Feller Gin – O on the rocks	8,00€
Lillet meets Wildberry	6,00€
Aperol Spritz	5,00€

## Schlüsselmenü

Couvert	
Gruß aus der Küche	
Flammkuchen mit Kartoffeln   Rosmarin   Fleur de Sel   Oliven Öl   Speck	
Rosa gebratene Rinderhüfte   Bratkartoffeln   Jus   Pilze   Kräuter	
Crêpe Suzette	29,50€

## Vorspeisen

Wilddrahmsüppchen [vom Wildschwein   Hirsch   Reh]   Gin	6,50€
„Vollmers“ geräucherte Tomatensuppe   Parmesan   Pesto	6,50€
Apfel – Sellerie Süppchen	6,50€
Geräucherte Gänsebrust   Feldsalat   Kartoffel-Dressing	10,00€
Knoblauchbrot	3,50€
Wildkräutersalat   Himbeeren Honig Vinaigrette   Kirschtomaten   Sprossen	6,50€
Wildkräutersalat   Beilagensalat	3,50€
Feldsalat   Kartoffel-Dressing   Croutons   Speck	6,50€
Karamellisierten Ziegenkäse   Garnelen   Wildkräutersalat	9,00€

## Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Vollmers Fritten	8,00€
Kinder Burger – Beef Patty   Tomaten   Käse   Vollmer Fritten   BBQ Soße	10,00€
Apfelpfannkuchen mit Zimt und Zucker	6,50€

## Klassiker

### Kröstchen Langenhorster Stube

Panierte Schweinelachsschnitzel | Bratkartoffeln | Bacon | Spiegelei 14,50€

**Alternativ** von der Hähnchenbrust 16,50€

**Zarte Hähnchenbrust** | Guacamole | Süßkartoffel Fritten | Parmesan

Wildkräutersalat 17,00€

**Jägerschnitzel 2.0** | panierte Schweinelachsschnitzel | Gnocchi |

Pilzrahmsauce 14,50€

### **Smoker | Burger** [Burger Bausatz: jeden Mittwoch & Donnerstag]

**Beef Burger** 260g | medium | Käse | Tomate | BBQ 2.0 |

marinierter Wildkräutersalat | Vollmers Fritten 16,50€

**Hot Bacon Burger** 260g | medium | Bacon | Jalapeños | Tomate |

marinierter Wildkräutersalat | Vollmers Fritten 16,50€

**Cesar Burger** | Hähnchenbrust | Aioli | Tomate | Bacon | Parmesan

Süßkartoffel Fritten 16,50€

**Spareribs** | 3h smoken | 2h kochen | 1h glasieren |

Vollmers Fritten | Krautsalat 16,50€

**Smokerplatte:** Spareribs | gefüllte Hähnchenbrust | pulled Beef

Vollmers Fritten | Aioli | Krautsalat 18,50€

## Wild & Co

**Gänse - Burger** | Serviettenkloß als Brötchen | Rotkohlsalat | Maronensoße

geräucherte Gänsebrust 24,00€

**Wildschwein Roulade** [gefüllt mit Maronen, Zwiebeln, Speck] |

Semmelklöße | Apfelrotkohl 22,00€

**Wildgulasch** | frische Pilze | Kartoffelkloß 19,00€

## Steaks

### DIETER MEIER ARGENTINA BEEF STRIP LOIN

Vollmers Fritten | Cafe de Paris Butter 220g | 29,00€ oder 320g | 43,00€

### Irish Hereford Flat Iron

Kartoffel - Stampf [Speck & Zwiebeln] | Rotweinsauce 25,00€

Rumpsteak vom Jungbullen 220g | 20,00€ oder 320g | 30,00€

Jungbullen Rinder Hüfte 220g | 18,00€ oder 320g | 27,00€

Zum Rumpsteak oder Hüfte servieren wir entweder Knoblauchbrot, Vollmers Fritten von der klassischen gelben Kartoffel oder Fritten von der Süßkartoffel.

Wünschen Sie außer unseren hausgemachten BBQ - Soßen zusätzlich Café de Paris Butter (leichte Knoblauchnote) oder Pfeffersauce, so äußern Sie diesen Wunsch.

Gegart werden die Steaks unter Vakuum im Wasserbad.

Um ihnen den letzten Schliff zu geben, werden sie in der Pfanne bei starker Hitze angebraten. So, genug geschrieben - lassen Sie es sich schmecken.

## Vegetarisch | Vegan

Semmelknödel | Pilzragout | frische Kräuter | mariniertes Wildkräutersalat 14,50€

Veganer Burger | Hirse | Gemüse | Sprossen | Tomaten | Wildkräutersalat |

Süßkartoffel Fritten 16,50€

Gnocchis | Rosenkohl | Maronen | Nüsse | frische Kräuter |

Kirschtomaten | Parmesan 14,50€

## Dessert

### „Einmal Weihnachtsmarkt bitte“

Baumkuchen Mousse | gebrannte Mandeln | Vanillesauce 8,50€

Bratapfel mit Vanillesauce 5,50€

„Eis heiß“ Vanilleeis | warme Himbeersauce 5,50€

Topfencreme mit Eierlikör 6,50€

Gemischtes Eis mit Sahne 4,00€