

Aperitif

Gin Tonic	6,50€
Lillet meets Wildberry	6,00€
Aperol Spritz	5,00€

Schlüsselmanü

Couvert

Gruß aus der Küche

„Vollmers“ geräucherte Tomatensuppe | Wildkräuterpesto | Parmesan

Irish Herford Flat Iron | Kartoffelstampf | Speck | Zwiebeln | Rotweinsöße

Selbstgemachte Mousse 31,50€

Vorspeisen

Wilddrahmsüppchen [vom Wildschwein | Hirsch | Reh] | Gin 6,50€

„Vollmers“ geräucherte Tomatensuppe | Parmesan | Pesto 6,50€

Wild Consommé | 72h gekocht | 6h geklärt | ein Genuss 10,00€

Knoblauchbrot 3,50€

Wildkräutersalat | Himbeeren Honig Vinaigrette | Kirschtomaten | Sprossen 6,50€

Wildkräutersalat | Beilagen Salat 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€

Apfelfannkuchen 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€

Schlüsselgericht 2019

Jägerschnitzel 2.0 | panierte Schweinelachsschnitzel | Gnocchi |

Pilzrahmsoße | Beilagen Salat 16,50€

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

Hirsch Roulade [gefüllt mit Maronen, Zwiebeln, Speck] |

Semmelklöße | Apfelrotkohl 22,00€

Wildgulasch | frische Pilze | Kartoffelkloß 19,00€

Cordon Bleu vom Hirschrücken | Schwarzwälder Schinken |

Bergkäse | Preiselbeeren | Bratkartoffeln 24,00€

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 - Saßen 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€