

## Unsere geräucherte Empfehlung

Roulade vom deutschen Rind mit einer Pilzfüllung

auf einem Kartoffel – Kürbisragout

unter der Glashaube am Tisch geräuchert

19,50 €



## Unser „Flora“ Menü

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit gebratener Riesengarnele

\* \* \* \* \*

Gebratene Schweinefiletscheiben mit Rahmsauerkraut  
und gebackenen Kartoffeln

\* \* \* \* \*

Crème Brûlée von der Vanille mit einem Himbeer – Baiser Eis

**33,00 €**



## Vorspeisen

Gebratene Riesengarnelen mit Blattsalaten der Saison  
mit Passionsfruchtdressing

**12,90 €**

Ziegenkäse unter Stangeröder Honig gratiniert,  
an einem Salatbouquet mit Balsamico Pflaumen

**11,90 €**

Würzfleisch vom Teutschenthaler Schweinefilet und Champignons  
mit Käse gratiniert und hausgebackenem Brot

**7,50 €**

## Suppen

Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis mit gebratener Riesengarnele

**7,50 €**

Pastinakencremesuppe mit geräucherter Schinken

**6,90 €**



## Hauptgänge

Gebratene Filetscheiben vom Teutschenthaler Schwein mit Rahmsauerkraut und gebackenen Kartoffeln	<b>19,50 €</b>
Tranche aus der Keule vom Teutschenthaler Schwein in der knusprigen Kräuter - Brotpanade mit Ratatouillegemüse und hausgemachten Gnocchis	<b>17,50 €</b>
Gebratene Maishähnchenbrust auf buntem Gemüse der Saison und Karotten - Kartoffelstampf	<b>18,90 €</b>
Hausgemachte Bandnudeln mit getrockneten Tomaten, frischem Rucola und geriebenem Grana Padano	<b>16,90 €</b>
Gebratenes Filet vom Wels aus Schkölen auf Roter Bete und einem Püree vom Butternut Kürbis	<b>19,90 €</b>



## Für unsere kleinen Gäste bieten wir einen

„Wünsch dir was Teller“ an – Zusammenstellung eines Gerichtes nach Wunsch  
Preis je nach Auswahl bitte erfragen

„Räuber-Teller“ an – ein leerer Teller zum Räubern bei den Erwachsenen **0.00 €**

## Dessert

Hausgemachte Panna Cotta mit Tonkabohne aromatisiert und einem Himbeersorbet	6,90 €
Crème Brûlée von der Vanille mit einem Himbeer – Baiser Eis	7,50 €
Hausgemachte Crêpes mit warmen Kirschen und fruchtigem Sorbet	6,50 €

## Eisbecher

„Flora Kürbistraum“ Eine Kugel Bourbon Vanilleeis mit gerösteten Kürbiskernen, Kernöl und geschlagener Sahne	3,90 €
„Pflaumen Genuss“ Stracciatella, Walnuss- und Bourbon Vanilleeis mit marinierten Pflaumen unter einem Sahnehäubchen	6,90 €
„Süße Versuchung“ Walnusseis mit Pistazieneis, Blütenhonig aus dem Harzer Kräuterstiege, gerösteten Nüssen und geschlagener Sahne	6,90 €
„Kirschsinfonie“ Schokoladeneis und Bourbon-Vanilleeis mit warmen Kirschen, einem Schuss Kirschlikör und Sahnehäubchen	6,50 €
„Alter Schwede“ Stracciatella und Bourbon-Vanilleeis, mit Gewürz-Apfelmus, Eierlikör und Bitterschokolade verfeinert mit einem Sahnehäubchen	6,50 €

