


VORSPEISEN & SUPPEN

Ziegenkäse gratiniert
Wildkräuter | Himbeerdressing 

Hummus & Brot
Kapuzinererbsen | Tahin | Paprikacreme | Fladenbrot 

Klare Tomaten-Consommé
Spargel | Sahne | Kräuter 

Kürbis - Ingwer-Süppchen
Räichertofu 

Heimisch-Krabbensuppe
Krabben | Rosa Beerenpfeffer | Sahne

Caesar-Salad-Bowl
Romanaherzen | Croûtons | Parmesan 

FLEISCH & GEFLÜGEL

Maishähnchenbrust
Spinatrisotto | gebratener Mini Mais | Kräuterjus

Schweinefiletspitzen
Hausgemachte Spätzle | Mangold | Rahmsauce

Schnitzel vom deutschen Landuro Schwein
Pommes Frites | kleiner Salat

Hüftsteak von der Holsteiner Färse (ca. 250 Gramm)
French Fries | Kräuterbutter | Kleiner Salat 


FISCH & VEGETARISCH

Friesisches Matjesfilet
Apfel-Zwiebel-Gurken Topping | rote Zwiebeln | grüne Bohnen | Drillinge

Greetsieler Scholle nach Müllerin Art gebraten
Zerlassene Butter | Kartoffeln | Rahmgurkensalat

Heimisch Bratfischplatte
Scholle | Rotbarsch | Kabeljau | Butter | Kartoffeln | Rahmgurkensalat

Dreierlei Herbstpilze vom Grafthof
Pastinake gegrillt und als Püreeel junge Markerebsen 

Tagliatelle
cremiger Spinat (vegan)| Tomatensugo 

DESSERT

Gin-Tonic-Sorbet
Hauseigener WATER Nörder Dry Gin | Läuterzucker | Limette | Beeren

Crumble von Sauerkirschen
Sauerkirsch-Kompott | Vanillecrumble | Joghurteis

2 Kugeln Frieseneis mit Sahne
Vanille | Schokolade | Erdbeere | Malaga | Walnuss | Sanddorn |
Sahne-Karamell

Duo Espresso & Praline
Tasse Espresso | zwei Pralinen

WEINEMPFEHLUNG

Täglich können Sie zwischen verschiedenen Weiß-, Rosé- sowie Rotweinen wählen, die wir Ihnen im Rahmen unserer Inklusivleistungen Heimisch-Genuss PLUS servieren. Entdecken Sie dabei Schätze aus unserem Weinkeller und finden Sie Ihren neuen Lieblingswein.

Gerne servieren wir Ihnen auch weitere Highlights von unserer großen Weinkarte für einen Nachlass von 10,00 € auf den jeweiligen Flaschenpreis. Sprechen Sie uns einfach an, wir beraten Sie gerne!

Heimisch
im Reichshof

AUSWAHLKARTE