

Das Beste vorweg...

*B*unte Blattsalate mit Himbeervinaigrette,
hausgemachten schwarzen Walnüssen
und gebackenem Ziegenkäse (A,C,H,M) 9,50 €

*C*arpaccio vom Rinderfilet mit Kürbissalat,
Rucola und Parmesan (G,N) 12,00 €

Suppentopf

*T*errine von Steckrüben mit gewürfeltem Entenkassler
und Petersilie (G) 6,00 €

*S*chaumsuppe von Sellerie und Birne mit Kräutercroutons
und Schinkenchip vom Wildschwein (G,L) 6,00 €

Aus dem Ofen

*F*lammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln, Rucola und Frühlingslauch (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Mediterrane Art“
mit Büffel Mozzarella, Kirschtomaten und Rucola (G) 8,50 €

*F*lammkuchen „Nordisch“
mit Kräutersauerrahm und Rauchlachs (G,D) 8,50 €



Fluss & Meer

*G*ebratenes Knurrhahnfilet 17,50 €
auf Rahmwirsing und Kartoffelrösti (A,G,C)

*W*arm geräucherter Stremellachs mit jungen Kartoffeln, 18,00 €
roter Bete und einer Meerrettichsauce (G)

Hof & Wiese

*S*chnitzel Hamburger Art (auch gern klassisch ohne Ei) 15,00 €
mit zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und kleinem Salat (H,C,M,A)

*G*ebratene Gänseleber 16,50 €
auf Tüftenpüree mit glasiertem pommerschen Krumstiel
und Bratensauce (A,G)

*M*aispouladenbrust 17,00 €
auf geblättertem Rosenkohl, Herzoginkartoffeln und einer
Rotburgunderjus (A)

220g Rinderhüftsteak 18,50 €
mit gebratenen Estragonpilzen, Zwiebelmarmelade
und Bratkartoffeln (A)

Hot Stone

Auf dem „*heißen Stein*“ serviert, werden Sie selbst aktiv
mit Pommes Frites, kleinem Salat und vier verschiedenen Dips:
kräftige Aioli / Mango-Chutney / Kräuterbutter / BBQ Chutney (H,M,O)

*R*ücken vom Salzwiesen Lamm 19,50 €

*S*chweinefilet 18,50 €

*R*umpsteak 23,00 €

Vör de Lütten

Milchreis mit Apfelmus
und Zimt & Zucker (G) 5,00 €

Spaghetti Bolognese (A) 5,00 €

Kinderschnitzel (C,G) 5,00 €
mit Mischgemüse und Kartoffelpüree

Zum Schluss

Schokoladenbrownie hausgemacht 6,50 €
mit gebrannten Mandeln,
Sanddornsauce und Birnensorbet (A,C,H)

Crème Brûlée 6,50 €
mit Cassis-Sorbet (C,G)



Wildwochen im Stolper Fährkrug

Stolper Fährkrug

Wildkraftbrühe

mit Gemüsestreife, Eierstich
und gebackener Wildmaultasche

6,50 €

Schinken vom Wildschwein

mit Kürbis-Birnensalat und marinierten Feldsalat

9,50 €

Hirschgulasch

mit Preiselbeer-Rotkohl und Petersilienkartoffeln

14,00 €

Wildschweinhaxe

mit Quittenrotkohl, Schupfnudeln
und einer Rotweibirne

16,50 €

Roulade vom Hirsch

gefüllt mit Speck und Birnen dazu Grünkohl
und Serviettenknödel

17,00 €

Hirschschnitzel

in einer Wallnusspanade mit geblätterm Rosenkohl,
Herzoginkartoffeln und einer Holundersauce

18,00 €

Rosa gebratener Wildrücken

mit Waldpilzen, Zwiebelmarmelade,
junge gebutterte Kartoffeln und einer Grandjus

23,50 €

Seit über 300 Jahren