

## Suppen / Soups

Wildconsommé mit Tigerravioli und Gemüse € 7,50  
*Wildconsommé with tiger ravioli and vegetables*

Curry-Fischsuppe „Sansibar“ mit Kokosmilch, Ingwer und Koriander € 8,00  
*Curried fish soup "Sansibar" with coconut milk, ginger and coriander*



## Salat – Vorspeisen / Salad – Starters

Vitaminsalatteller mit Hausdressing € 7,00  
*Vitamin salad with house dressing*

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat € 9,50  
*Slices of Celler raw roulade, with apple celery salad*

Variation von der Rote Bete mit gebackenem Ziegenkäse € 10,00  
*Variation of red beat with backed goats cheese*

## Vegetarische Gerichte / Vegetarian dishes

Quark-Kürbis-Nocken mit Feldsalat, Radicchio und Birne € 14,50  
*Curd-cheese-pumpkin scoops with field salad, radicchio and pear*

Quiche von Pastinaken, Spitzkohl und Aprikosen, Salatbouquet € 12,50  
*Quiche of parsnips, cabbage, apricots and salad bouquet*

## Fischgerichte / Fish dishes

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet  
 Rahmsauerkraut, Speck und Kartoffelpüree € 21,00  
*Fried filet of zander, sauerkraut, bacon and mashed potatoes*

Fettuccine mit Riesengarnelen, Jacobsmuscheln in Limettensauce, Parmesan € 19,50  
*Fettuccine with king prawns, scallops in lime sauce, parmesan cheese*

Matjesfilets mit Hausfrauensoße, Blattsalat und Petersilienkartoffeln € 12,50  
*Soused herring, with onion apple cream sauce, on leaf salad with parsley potatoes*



## Gerichte aus der Celler Region / *Local dishes*

Heidschnucken-Sauerfleisch €13,50

mit grüner Soße, Salatbouquet, Bratkartoffeln

*Pickled meat of "Heidschnucke" with green herb sauce, salad bouquet, fried potatoes*

Heidschnucken-Pfannenschlag € 14,50

mit Spiegelei, Gewürzgurke, Bratkartoffeln

*"Heidschnucken" sausage with fried egg, gherkin, fried potatoes*

Würziges Heidschnuckenragout € 17,50

Pilze, Preiselbeeren und „Celler Herzogsknödel“

*Spicy "Heidschnucken" ragout, mushrooms, cranberries, and potato dumplings*



## Feines regionales Menü

Scheiben von Celler Rohe Roulade mit Apfel-Sellerie-Salat

*Slices of Celler raw roulade, with apple celery salad*

\*\*\*

Kürbis-Schaum-Suppe

*Pumpkin soup*

\*\*\*

Rosa gebratenes von der Heidschnucke

Ratatouille, Artischocken und Rosmarinkartoffeln

*Pink roasted from the „Heidschnucke“*

*artichokes stuffed with ratatouille and rosemary potatoes*

\*\*\*

Welfenspeise

*Welfenspeise*

Menü komplett € 45,00

3 Gänge Vorsp., Hg., Dessert € 37,50 - 3 Gänge Suppe, Hg., Dessert € 37,50

nur Hauptgericht € 25



## Hauptgerichte / Main dishes

Rosa gebratene Entenbrust mit Honig-Sauce € 20,50  
 Spitzkohl und Kartoffelroulade  
*Pink roasted duck breast with honey sauce, cabbage and potatoe roulade*

Rumpsteak vom argentinischen Angus Balsalico-Sauce € 24,50  
 Chicoree und gebackene Kartoffeln  
*Argentine Angus Rump steak with balsamico sauce, chicoree and baked potatoes*

Geschmorte Rinderbäckchen mit Schwarzwurzeln € 19,00  
 Kartoffel-Sellerie-Püree  
*Braised beef cheeks with black salsify, potatoe and celery mash*

Rehschnitzel im Nussmantel mit Kürbis-Orangen-Ragout € 18,50  
 hausgemachte Spätzle  
*Nut crusted cutlet of deer, orange and pumpkin ragout, homemade spaetzle*



## Dessert / Desert

Selbst hergestellte Sorbets  
*Homemade sorbets* pro Kugel / per ball € 1,50

Schokoladen-Törtchen mit Zwergorangen € 7,50  
*Chocolate tart with small oranges*

Crème Brûlée von Tonkabohne und Vanille € 6,50  
*Creme brûlée of tonka bean and vanilla*

Welfenspeise € 5,50  
*Welfenspeise*

