



Vorspeisen

Terrine von der ungestopften Gänseleber

Feige / Nüsse / Brioche

Terrine of unstuffed foie gras / fig / nuts / brioche

18

Label Rouge Lachs

Gerste / Whiskey / Sellerie / Tonka

Label Rouge Salmon / barley / Whiskey / celery / tonka

20

Feldsalat

Wilder Blumenkohl / Kürbis / Shitake

Corn salad / wild cauliflower / pumpkin / shitake

17

Suppen

Kürbiscrèmesuppe

Ingwer / Kokosmilch / Curry-Croûtons / Kernöl

Pumpkin cream soup / ginger / coconut milk / curry croutons / pumpkin seed oil

11

Klare Brotsuppe

Wildhase / Gemüse

Clear bread soup / wild hare / vegetables

12

Zwischengang

Seeteufelbäckchen

Risotto / Topinambur / Rauchmandel

Monkfish cheeks / risotto / topinambur / smoked almond

19

Nachservice Brot pro Person

Refil service bread per person

2



Fisch

Kabeljau & Eintopf

Beluga Linsen / Tomate / Speck / Kartoffel
Cod & stew / beluga lentils / tomato / bacon / potato

30

Heilbutt

Kürbisrisotto / Radicchio Tardivo / Dinkelcrunch / Verjus Trauben
Halibut / pumpkin risotto / radicchio tardivo / spelt crunch / verjus grapes

32

Fleisch

Hirschkalbsrücken

Geröstetes Topinamburpüree / Rauchmandel / Schokoladengewürz / Flower Sprouts
Saddle of venison / roasted Jerusalem artichoke puree
smoked almond / chocolate spice / flower sprouts

35

Oldenburger Entenbrust

Warmer getrüffelter Waldorfsalat / Polentawürfel / Granatapfel / Sherry-Tüffeljus
Oldenburg duck breast
warm truffled waldorf salad / polenta cubes / pomegranate / sherry-truffle jus

32

Desserts

Birne al Forno / Baileys / Macadamia

Pear al forno / baileys / macadamia

11

Kürbiskrokantparfait / Rumtopfschaum / Punschbeeren

Pumpkin brittle parfait / rum pot foam / punch berries

10

Quittenstrudel / winterliches Orangensorbet / Safran / Nussjus

Quince strudel / wintry orange sorbet / saffron / nut jus

11

Vanilleeis / Schoko-Whisky Likör

Vanilla ice cream / chocolate whisky liqueur

7



Klassiker

Carpaccio von der deutschen Färse

Feldsalat / wilder Blumenkohl / Kürbis / Shitake

German heifer carpaccio / lamb's lettuce / wild cauliflower / pumpkin / shitake

19

Freilandgans vom Gänsebauern Voss

Brust & Keule / Gewürzrotkohl / Kartoffelklösse / Maronen / Gänsejus

Free-range goose from goose farmer Voss

Breast & leg / spiced red cabbage / potato dumplings / chestnuts / goose jus

45

Wiener Schnitzel

Röstkartoffeln / Zitrone / Preiselbeeren / kleiner Salat

Roasted potatoes / lemon / cranberry / small salad

29

Filet von der Deutschen Färse

Fillet of german heifer

220g-40

320g-46

Rinderrücken Argentinisch

Argentinian saddle of beef

220g-34

320g-40

Gegrillte Polenta / geschmorter Kürbis / Jus von fermentiertem Tannenspitz

Grilled polenta / braised pumpkin / jus of fermented fir tips



Schnellenberg-Gänsemenü

Terrine von der ungestopften Gänseleber
Feige / Nüsse / Brioche
Terrine of unstuffed foie gras / fig / nuts / brioche



Gänsefond
Graupe / Champignons / buntes Gemüse
Goose stock / barley / mushrooms / mixed vegetables



Gänsekeule
Marone / Spitzkohl / Portwein
Goose leg / chestnut / pointed cabbage / port wine



Gänsebrust
Rotkohl / Kartoffelkloß / Gewürzjus
Goose breast / red cabbage / potato dumpling / spice jus



Kürbiskrokantparfait
Rumtopfschaum / Punschbeeren
Pumpkin brittle parfait / rum pot foam / punch berries



Schnellenberg-Menu - vegan

Feldsalat

Wilder Blumenkohl / Kürbis / Shitake
Lamb's lettuce / wild cauliflower / pumpkin / shitake



Kürbiscrèmesuppe

Ingwer / Kokosmilch / Curry-Croûtons / Kernöl
Pumpkin cream soup / ginger / coconut milk / curry croutons / pumpkin seed oil



Kürbisrisotto

Radicchio Tardivo / geschmorter Kürbis / Austenpilze / Verjus Trauben
Radicchio tardivo / braised pumpkin / oyster mushrooms / verjus grapes



Quittenstrudel

Winterliches Orangensorbet / Safran / Nussjus
Quince strudel / winter orange sorbet / saffron / nut jus

63 – 4-Gang/4 course

52 – 3-Gang mit Vorspeise / 3 course with starter

46 – 3-Gang mit Suppe / 3 course with soup

24 – Hauptgang / main course