



## Einzelgerichte

Schweinefilet von Bauer Schramms Sattelschwein  
mit Dörripflaumen gefüllt, auf gesottenem Spitzkohl  
und Schlosskartoffeln

Geschmorte Kohlroulade vom Sattelschwein in Kümmelrahm  
mit Champignons, Speck und Butterkartoffeln

Krustenbraten von Bauer Schramms Sattelschwein  
mit Dijon Senfsoße, gesottenem Kraut und Kartoffelknödeln

Rollbraten von Bauer Schramms Sattelschwein  
mit Majoransoße, Birnen, Bohnen und Speck sowie kleinen  
Kartoffeln

Geschmorte Kalbshaxe  
mit Pfifferlingen und Kartoffelstampf

Geschmorter Rinderbraten mit Vanille, Schokolade und  
Kardamom, grobem Karotten-Zwiebelgemüse und  
Kartoffelknödeln

Geschmorte Rinderroulade mit Apfel Rotkohl und  
glasierten Kartoffeln

Geschmorte Lammkeule mit getrockneten Tomaten gefüllt,  
Tomaten Zuchinigemüse und Knoblauch Kartoffelstampf



Geschmorte Kalbsbäckchen mit Spitzkohl,  
Pilzen der Saison und gerösteten Kartoffeln

Gratiniertes Lachsfilet mit grober Senfsoße,  
Lauch und Schlosskartoffeln

Seeteufelmedaillons im Speckmantel mit Safransoße,  
Paprikaschoten und gebratener Vanille-Chili Polenta

Ostseefische vom Niendorfer Hafen  
im Pernod-Tomatensud mit Fenchel und  
Kräuter-Knoblauchbrot

Zweierlei Freilandhähnchen  
Brust und Keule in Lavendel geschmort mit Schalotten,  
Gemüse der Saison und Basmatireis

Gefüllte Gnocchis mit Tomatensugo,  
Büffelmozzarella und Basilikum

Crêpes mit Spinat und Pinienkernen gefüllt,  
im Ofen mit Bergkäse überbacken

Dies stellt nur eine Auswahl an möglichen Gerichten dar  
und soll Ihnen lediglich einen ersten Eindruck unserer  
Möglichkeiten bieten.

Gern stellen wir Ihnen Ihr Wunschgericht zusammen!