



# QUER BEET

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## VORSPEISEN

Blattsalate & Wildkräuter	..... Haselnuss ♦ ZIT Sauerkirsch Essig ♦ Bete	..... 9,40
Kräutersaitlinge	..... Lauch ♦ Geräucherte Buttermilch ♦ Dill	..... 18,50
Schnecken	..... Zucchini ♦ Salat ♦ Koji	..... 18,70
Jacobsmuschel	..... Bohnen ♦ Erdbeere ♦ Honig	..... 19,50

## WARME VORSPEISEN

Kalbszunge	..... Mangold ♦ Pfifferlinge ♦ Fichtensprosse	..... 19,20
Räucheraal	..... Himbeere ♦ Kapuzinerkresse ♦ Mandel	..... 19,70
Möhre	..... Blaubeer Miso ♦ Pistazie ♦ Kaffee	..... 17,50

## HAUPTGERICHTE

Knurrhahn Filet	..... Fenchel ♦ Artischocke ♦ Couscous ♦ Kräutergremolata	..... 45,00
Huhn von Hof Ochsenschläger	..... Aubergine ♦ Olive ♦ Knoblauch	..... 45,00

## DESSERT

Kürbis	..... Kokos ♦ Grapefruit ♦ Koriander ♦ Ingwer	..... 13,90
Kleine Käseauswahl ( Bachenbruch & Backensholz)		
Holunderbeere ♦ Schwarze Nuss		..... 11,50

## DEGUSTATIONSMENÜ

AB 5 PERSONEN BITTEN WIR SIE, EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN

4 Gang 76,00 (Zwischengang Knurrhahn +5,-) | 5 Gang 88,00 | 6 Gang 99,00  
7 Gang 110,00 | 8 Gang 121,00 | 9 Gang 132,00

(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)

### Korrespondierende Weinreise

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 32,00 | 5 Gang 40,00 | 6 Gang 48,00 | 7 Gang 56,00 | 8 Gang 64,00 | 9 Gang 72,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

### Grosse Weinreise

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00 | 7 Gang 101,00 | 8 Gang 115,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.*



# VEGETARISCH

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## KALTE & WARMER VORSPEISEN

Blattsalate & Wildkräuter ..... Haselnuss ♦ ZIT Sauerkirch Essig ♦ Bete.....	9,40
Kräutersaitlinge ..... Lauch ♦ Geräucherte Buttermilch ♦ Dill .....	18,50
Zucchini..... Salat ♦ Gewürzgerste ♦ Koji .....	17,50
Möhre ..... Blaubeer Miso ♦ Pistazie ♦ Kaffee .....	17,50

## HAUPTGERICHT

Aubergine ..... Couscous ♦ Olive ♦ Cashew .....	28,90
---	-------

## DESSERT

Kürbis..... Kokos ♦ Grapefruit ♦ Koriander ♦ Ingwer .....	13,90
Kleine Käseauswahl ( Bachenbruch & Backensholz) Holunderbeere ♦ Schwarze Nuss.....	11,50

## DEGUSTATIONSMENÜ

AB 5 PERSONEN BITTEN WIR SIE, EIN EINHEITLICHES MENÜ ZU WÄHLEN

4 Gang 66,00 | 5 Gang 78,00 | 6 Gang 90,00  
(Letzter Gang – Käse oder Dessert / Menüpreise inklusive Mühlenwasser)

### **Korrespondierende Weinreise**

(Ausgesuchte Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 32,00 | 5 Gang 40,00 | 6 Gang 48,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

### **Große Weinreise**

(Exklusive Weine unserer Weinkarte auf unsere Empfehlung)

4 Gang 59,00 | 5 Gang 73,00 | 6 Gang 87,00  
(0,1l pro Gang, zum Dessert 5cl)

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

---

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.



# KLASSIKER

**Aperitif Empfehlung „HUGO“ oder „HUGO in RED“ auf Eis á 9,50**  
Champagne, St.Germain-Holunderblüten Likör, Soda & frische Minze | RED: mit Campari

## VORSPEISEN

Tartar vom Angus Prime Beef

Rote Bete ♦ Bratkartoffel-Creme ♦ Gewürzgurkenschäum ♦ Matjes ..... 19,50

Blattsalate & Wildkräuter ..... Haselnuss ♦ *Zeit* Sauerkirsch Essig ♦ Bete ..... 9,40

## HAUPTGERICHTE

Werden serviert mit Kartoffel- Kräuter Stampf und saisonalem, historischem Gemüse

Forelle – im Ganzen gebraten ..... 29,40

Dorade – im Ganzen gebraten ..... 32,90

Presa vom Ibérico Schwein ..... 39,80

Flap Steak vom Angus Prime Beef ..... 39,80

## DESSERT

Karamellisierte Tarte von Altländer Äpfeln

Rotwein Butter Eis ♦ *Backensholzer* Blauschimmelkäse ..... 12,90

Zweierlei hausgemachte Sorbets ..... (Tagesempfehlung) ..... 5,20

Käseauswahl Käserei *Bachenbruch & Backensholz*

Schwarze Nuss vom Mühlendeich ♦ Holunderbeere ..... 15,90

Handgemachte Pralinen ..... 1,50 /Stück

Auch zum Mitnehmen und als Geschenk in 3er oder 6er Geschenkverpackungen

## EIN BISSCHEN MÜHLE ZUM MITNEHMEN ODER VERSCHENKEN

AUS DER  JORK



HOLUNDERBLÜTEN – HIMBEER – SALZ	45G	5,00	CURRY – APRIKOSEN – SALZ	45G	5,50
PURPLE CURRY-OXALIS (sauerklee) SALZ	45G	5,00	FICHTENSPROSSEN – SALZ	45G	4,50
SCHOKOLADEN – ROSINEN – SALZ	45G	4,50	SESAM – INGWER – ALGENSALZ	45G	4,50
SCHWARZE NÜSSE zum käse	50G	6,00	APFELSENF	100 G	5,30
FERMENTIERTER BÄRLAUCH	EINWAAGE 85 G	6,80	OLIVEN-SÜBHOlz WÜRZE	50 G	8,50
PICKLES GEMÜSE	EINWAAGE 220 G	7,00	ESSIG SPARGEL SPITZEN	EINWAAGE 140 G	4,50
ESSIG SPARGEL	EINWAAGE 250 G	7,00	KURKUMA CURRYPASTE	zum kochen 100G	6,50

HANDGEMACHTE ESSIGE 100 ML ab 5,90 ALLE PRODUKTE AUF [WWW.ZEIT-GENUSSWERKSTATT.DE/SHOP](http://WWW.ZEIT-GENUSSWERKSTATT.DE/SHOP)

APFEL-HOLUNDERBLÜTE | SAUERKIRSCH | BOCKBIER | SPARGEL | ZWETSCHEN

Alle Preise in €, inkl. MwSt.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, geben Sie uns bitte Bescheid. Wir haben eine separate Allergikerkarte, welche Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergene gibt.