

# Genussvergnügen im Winter

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

### **Klare Steinpilz Consommé NEU**

mit frischen Kräutern und Baguette

8,90 €

### **Fruchtige hausgemachte Kürbissuppe NEU**

mit Milchschaum und frischen Kräutern

8,90 €

### **Weinbergschnecken**

6 Stück in Knoblauchsauce, dazu: frisches Weißbrot

12,90 €

### **Tapas-Teller (prima zum Teilen)**

Vorspeisenvariation mit Baguette

19,90 €

### **Gemüse-Rösti-Türmchen**

an Kräuter-Tomaten-Sauce (*vegetarisch*)

19,90 €

### **Marktfrische Salate**

mit knusprigen Hähnchenbruststreifen

20,90 €

### **4 knusprige Frühlingsrollen (*selbstgemacht*)**

an Blattsalaten und Ketjab Manis Sauce

14,90 €

### **Nudel- Gemüse- Auflauf NEU**

mit Sahnesauce und Parmesan gratiniert

an frischen Salaten

19,90 €

# Wild, Fleisch und Meer

## Wildburger

Hausgemachtes Wildhack-Patty auf dem Lavastein  
gegrillt mit Preiselbeer-Mayonnaise, knackigem  
Salat, Zwiebeln, Bacon und gebratenen Pilzen

ohne Pommes 18,90 €

mit Pommes 21,90 €

## „Die beste Wildsülze der Welt“

*(Zitat von unserem Stammgast Leo Burg)*

mit Bratkartoffeln und frischen Salat

19,90 €

## Panierte Wildblutwurst im Knuspermantel **NEU**

an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten

19,90 €

## Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade

mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat

28,90 €

## Wilde Pasta

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken in

Kräuterrahmsauce und Parmesan

24,90 €

## ... noch mehr wilde Sachen

**Gegrillter Hirschrücken vom Lavastein**  
mit Wildjus, kurzgeschwenktem Gemüse  
und hausgemachten Semmelknödel  
44,90 €

**Geschmorter Hirschbraten aus der Keule**  
in Holundersauce | dazu: Apfelrotkohl und Semmelknödel  
27,90 €

**Hirschgulasch in Preiselbeer-Rahmsauce**  
mit hausgemachten Semmelknödeln und Rotkohl  
23,90 €

**Tiroler Hirtenschnitzel**  
mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und Käse gratiniert  
| dazu: Bratkartoffeln und Salat  
21,90 €

**Zwiebelschnitzel**  
mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce,  
mit Pommes frites und Salat  
21,90 €

**Altdeutsches Champignonschnitzel**  
mit frischen gebratenen Champignons  
mit Pfefferrahmsauce  
| dazu: Bratkartoffeln und Salat  
21,90 €

**Schweinefilet mit Käse-Knoblauch- Sauce NEU**

mit Bandnudeln und Salat

27,90 €

**Aprikosen- Curry- Schnitzel**

Geschmorte Apfelhälften mit Lauch in  
Curry-Sahne-Sauce | dazu: Bandnudeln

21,90 €

**Schweinefilet mit frischen Champignons**

in Pfefferrahmsauce | dazu: Rösti und Salat

27,90 €

**Schweinefilet mit Schinken, Tomate**

und Nieheimer Käse gratiniert

|dazu: Bratkartoffeln und Salat

27,90 €

**250 g Rumpsteak vom ausgewählten jungen Rind**

mit kleinem Fettrand für den Geschmack

|dazu: Bratkartoffeln und Sauerrahm

36,90 €

**Zander auf der Haut gebraten**

Mit kurz geschwenktem Gemüse an Riesling-

Sauce | dazu: Bandnudeln

29,90 €

**Herzlich willkommen im  
Genusswinter in Neuenheerse.**

## Lust auf ein Genuss-Experiment?

Genießen Sie eine Reise mit vom Küchenchef ausgewählten Landgasthaus- Spezialitäten aus der Ikenmeyer-Karte. Diese Auswahl an Speisen servieren wir Ihnen im Rahmen eines 3m bzw. 4-Gänge-Menüs tischweise.

Unser Preis für das besondere Vergnügen:

**3 Gang Menü 49,90 €**

**4 Gang Menü 56,90 €**

## Zum guten Schluss:

Wir passen unsere Speisekarte an die saisonalen Verfügbarkeiten und Qualitäten der von uns ausgewählten Lebensmittel an. Deshalb werden Sie in vor Ort immer wieder Neues, Frisches und Besonderes entdecken. Fragen Sie auch unsere Servicemitarbeiter nach den aktuellen Empfehlungen.

Bei der Zubereitung der Speisen verwenden wir vitaminschonende Zubereitungsmethoden. Außerdem haben wir uns auf die Verwendung von Kräutern und besonderen Zutaten spezialisiert. Das können Sie sehen und natürlich schmecken.

Wir freuen uns über Ihre Rückmeldung - und natürlich auf Ihren Besuch.

**Franz Josef Ikenmeyer und Team**