

# Genussvergnügen im Sommer

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

**Klare Steinpilz Consommé**  
mit frischen Kräutern und Baguette  
8,90 €

**Gelbe Paprikasuppe**  
mit frischen Kräutern | dazu: Baguette  
8,90 €

**Weinbergschnecken**  
6 Stück in Knoblauchsauce, dazu: frischen 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  
20,50 €

**4 knusprige Frühlingsrollen (*selbstgemacht*)**  
(auch zum Teilen)  
an Blattsalaten und Ketjab Manis Sauce  
14,90 €

**Nudel- Gemüse- Auflauf**  
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 18,50 €

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

an Preiselbeeren mit knackig-frischen Salaten  
und Bratkartoffeln

19,90 €

### Wildschweinschnitzel in Haselnusspanade

mit hausgemachten Semmelknödeln und Salat

28,90 €

### Wilde Pasta

Bandnudeln mit gegrilltem Wildrücken in  
Kräuterrahmsauce und Parmesan

24,90 €

### Bandnudeln & Garnelen

an Käse-Knoblauch-Sauce

26,90 €

### Hirschgulasch in Preiselbeer-Rahmsauce

Dazu: hausgemachte Semmelknödel und Rotkohl

23,90 €

## ... noch mehr wilde und feine Sachen

### **Geschmorter Hirschbraten aus der Keule**

in Holundersauce | dazu: Apfelrotkohl, Semmelknödel

- alles hausgemacht –

27,90 €

### **Gegrillter Hirschrücken vom Lavagrill**

und hausgemachtem Semmelknödel

44,90 €

### **Zander auf der Haut gebraten**

Mit kurzgeschwenktem Gemüse an

Riesling-Sauce | dazu: Bandnudeln

29,90 €

### **Tiroler Hirtenschnitzel**

mit geschmorten Zwiebeln, Schinken, Tomate und Käse gratiniert

| dazu: Bratkartoffeln und Salat

22,90 €

### **Zwiebelschnitzel**

mit geschmorten Zwiebeln in Sahnesauce,

mit Pommes frites und Salat

22,90 €

### **Altdeutsches Champignonschnitzel**

mit frischen gebratenen Champignons

mit Pfefferrahmsauce

| dazu: Bratkartoffeln und Salat

22,90 €

**Schweinefilet mit Käse-Knoblauch- Sauce**  
mit Bandnudeln und Salat  
27,90 €

**Aprikosen- Curry- Schnitzel**  
Geschmorte Aprikosenhälften mit Lauch in  
Curry-Sahne-Sauce | dazu: Bandnudeln  
22,90 €

**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: Backkartoffeln und Sauerrahm  
36,90 €

**Herzlich willkommen im  
Genussfrühling 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 vor Ort immer wieder Neues, Frisches und Besonderes entdecken. Fragen Sie auch unsere Servicemitarbeiter\*innen nach den aktuellen Empfehlungen – auch in Bezug auf begleitende Weine.

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 darüber, Ihre Gastgeber sein zu dürfen.

## Franz Josef Ikenmeyer und Team