

Vorspeisen
appetizers

Glasierter Aal aus der Rauchglocke

BBQ Pflaume / Kardamom Orangengel
Pastinake / Maronenchips

Glazed eel out of the smoke bell

BBQ plum / cardamom orange gel
parsnip / Chestnut chips

14,00 €

Sanft gepökelte Gänsebrust und Parfait von der Ente

winterlicher Coleslaw / Portwein
Limettencrème / Leinsamen Knusper

Goose breast gently cured and parfait from the duck

coleslaw / port wine
lime creme / linseed crunch

16,00 €

Feldsalat im Apfel Honig Dressing mariniert

Ziegenkäse / Haselnuss-Kräuter-Pesto
eingelegte Feigen / Orange

Lamb's lettuce marinated in an apple honey dressing

goat cheese / hazelnut-herb-pesto
pickled figs / orange

10,00 €

als Hauptgang
as a main course

14,00 €

Suppen soups

Kräftige Consommé vom heimischen Wild
gebackenes Eigelb / eingemachte Zwiebel

Strong consommé of local wild
baked egg yolks / canned onion

8,50 €

Schaumsüppchen von der Marone
Portwein / Frühlingsrolle von der Gans mit Apfel und Chinakohl

Foam soup from the chestnut
Port wine / spring roll from the goose with apple and Chinese cabbage

8,50 €

Hauptgänge main courses

Wintersalat in Kartoffeldressing
Kürbischutney / Rote Bete / Coleslow / Nüsse und Kerne

Winter salad in potato dressing
pumpkin chutney / beetroot / coleslow / nuts and seeds

12,00 €

Alternativ mit / alternatively with
Hirschschinken / ham from deer

16,00 €

Rinderfiletspitzen / beef fillet tips

16,00 €

Gebackener Käse / baked cheese

16,00 €

Winterkabeljau und Nordseekrabben

junger Grünkohl / Kartoffel-Mandel-Praline / Süßkartoffel / Parmesanschaum

Winter cod and North Sea crabs

young kale / potato almond praline / sweet potato / parmesan foam

26,00 €

Hirschrücken im Haselnussmantel

Dattel-Zwiebel-Confi / Fichtenjus / wilder Rosenkohl / Kartoffelcrème

Back from deer in a hazelnut coat

date-onion-confi / spruce juice / wild Brussels sprouts / potato cream

32,00 €

Rinderfilet vom Neuseeländischen Weiderind „Surf´n´Turf“

Black Tiger Riesengarnele

Aioli von Soja und geröstetem Knoblauch / Honigkarotte / junger Grünkohl / Trüffelritten

Beef fillet from New Zealand cattle "Surf'n'Turf"

Black Tiger king prawn

aioli of soy and roasted garlic / honeycarrot / young kale / truffle fries

40,00 €

Unser Klassiker

our classics

Rinderfiletspitzen

Cognacsauce / Bandnudeln / Salat

Beef fillet tips

Cognac sauce / tagliatelle / salad

24,00 €

In Butterschmalz gebackenes Wiener Kalbsschnitzel

Preiselbeeren / Röstkartoffeln / Feldsalat

„Wiener Schnitzel“ original from veal, baked in clarified butter

cranberries / roasted potatoes / lamb's lettuce

24,00 €

Ragout vom heimischen Wild

Gewürzrotkohl / Kartoffel-Topfen Knödel / Preiselbeeren

Ragout from local venison

red cabbage / potato dumplings / cranberries

24,00 €

Dessert

Schnitte von weißer Schokolade und Meersalz

eingelegte Vanillequitte / Nougatmousse / Mandelhippe

Slices of white chocolate with sea salt

pickled vanilla quince / nougat mousse / almond hip

8,50 €

Crèmiger Milchreis -warm serviert-

Apfelchutney / Zimteis

creamy rice pudding -served warm-

apple chutney / cinnamon ice cream

6,00 €

Käseauswahl

Brot / Birnensenf

Selection from cheese

bread / pear mustard

11,50 €

*Freuen Sie sich jetzt schon auf die nächste Speisekarte u.a.
mit winterlichen Gerichten von der Ente, vom Schwein
und vom Grünkohl.*

Weitere Informationen finden Sie auf www.platte.de

In der Zeit von

18:00 - 21:00 Uhr

können Sie aus dieser Karte bestellen.