

TERRA

EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

ÜBERRASCHUNGSMENÜ

3 Gänge 70 / Weinbegleitung 42
4 Gänge 85 / Weinbegleitung 54
5 Gänge 90 / Weinbegleitung 66

VORSPEISEN

Salat der Saison^{1 2 3} 13 / 18
Gemischte Blattsalate / Kirschtomaten /
Gurke / Essigperlen / geröstete Nüsse /
Kresse aus eigener Ernte
Vinaigrette⁵ oder Himbeerdressing¹

Rindercarpaccio¹ 25
Bete / Meerrettich / Frisee

Variation vom Sellerie^{5 3} 21
Gurke / Apfel / Senf

SUPPEN

Riesling-Senf-Cremesuppe⁴ 15
Nordseekrabben / Schnittlauch / Croûtons

Bärlauchcremesuppe^{5 3} 15
Apfel / Haselnuss

ZWISCHENGÄNGE

Pochiertes Ei^{1 4} 20
Topinambur / Bärlauch / geröstete Körner

Himmel und Erde¹ 22
Blutwurst / Apfel / Zwiebel / Kartoffel / Kresse

HAUPTGÄNGE

FISCH

Gebratener Label Rouge Lachs² 39
Wilder Brokkoli / Kichererbse / Vadouvan Velouté

Forellenfilet vom Hof Benecke^{1 2} 39
Fenchel / Kartoffel-Safran-Püree / Orangen-Velouté

VEGETARISCH / VEGAN

Kartoffelrösti^{2 3 5} 29
Grüner Spargel / Radieschen /
geröstete Nüsse / Wildkräuter

Kichererbsenragout^{2 3 5 1} 29
Austernpilze / Kirschtomaten / Koriander

Thymian-Gnocchi⁴ 29
Peperonata / Feta / Rucola

Spaghetti mit gehobeltem Trüffel⁴ 32
Trüffel / Deichkäse / Kornblume

FLEISCH

Gebratene Maishähnchenbrust mit Senf-Kräuter-Kruste 38
Austernpilze / Kartoffel / Wacholderrahm

Geschmorte Kalbsbacke 40
Gegrillter grüner Spargel / Kartoffelbaumkuchen / Piment
d'Espelette

STEAK CUTS AUS DEM DRÖMLING^{1 2}

Rinderfilet 120/180 g 45 / 54
Roastbeef dry aged im
eigenen Reifeschrank 250 g
58

Zu jedem Steak reichen wir:

Peperonata / wilder Brokkoli /
Parmegiano Drillingskartoffeln /
Jus / Kräuterbutter

DESSERTS

Crème brûlée „Terra style“¹ 15
Erdbeere / Minze / Original Beans weiße Schokolade

Rhabarbertörtchen^{1 3 5} 15
Rhabarber / Vanille / Honigkresse

Käseauswahl⁴ 20
Schwarze Walnuss / Apfelsenf /
Brot von Backgeschwister

¹ Regional ² Glutenfrei ³ Laktosefrei ⁴ Vegetarisch ⁵ Vegan

„Unser Engagement für Nachhaltigkeit spiegelt sich auch in unserer Produktbeschaffung wieder. Viele unserer Produkte (u. a. Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse, Molkereiprodukte) stammen von lokalen Lieferanten.“
Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.
Preise in € inklusive 7 % Mehrwertsteuer.