



HENDRIKS

PFINGSTMENÜ

2026

FRÜHLINGSGRUSS AUS DER KÜCHE

Bärlauch, Wildkräuter, geröstetes Sauerteigbrot

VORSPEISEN

TATAR VOM REH

Wacholder, eingelegte Waldpilze, Eigelbcreme, Schwarzbrotchip

16,50 €

CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

Ziegenkäsecreme, geröstete Walnüsse, Feldsalat, Kräuteröl

12,50 €

WILDKRÄUTERSALAT

gebratene Pilze, Apfel, Kerne, Honig-Senf-Dressing

11,50 €

MATJES-TATAR

Apfel, Gurke, rote Zwiebel, Dill, Senfcreme, Kartoffelrösti

13,50 €

GERÄUCHERTE FORELLE

Gurke, Apfel, Dill, Meerrettich

14,50 €

SUPPEN

KLARE WILDKRAFTBRÜHE

Kräuterflädle, Wurzelgemüse

9,50 €

SPARGELCREMESUPPE

gebratene Spargelstücke, frische Kräuter

9,50 €

HAUPTGERICHTE

MAIBOCK AUS HEIMISCHER JAGD

rosa gebraten, Portweinjus, junge Möhren, Kartoffelgratin

32,50 €

RINDERBRATEN IN KRÄUTERKRUSTE

langsam geschmort, kräftiger Jus, Wurzelgemüse, Kartoffelstampf

24,50 €

KALBSSCHNITZEL KLASSISCH

goldgelb gebraten, Spargel, Sauce Hollandaise, neue Kartoffeln

28,50 €

WILDSCHWEINSCHNITZEL „JÄGERART“

knusprig gebraten, Pilzrahmsoße

25,50 €

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN

weißer Spargel, neue Kartoffeln, Zitronenbutter

26,50 €

DESSERTS

ERDBEER-RHABARBER-DESSERT

Vanillecreme, Kompott, Butterstreusel

8,50 €

SCHOKOLADENMOUSSE

Beeren, Kakaocrunch, Minze

9,50 €

BUTTERMILCH-PANNA COTTA

mit Honig und frischen Kräutern

8,50 €

Alle Gerichte sind einzeln wählbar.

MENÜPREIS 3-GANG-MENÜ

49,50 €

An den Pfingsttagen gilt ausschließlich diese Speisekarte