

# HERZLICH WILLKOMMEN AUF DEM TÜTSBERG !

Wir freuen uns, Sie heute als Gast  
bei uns begrüßen zu dürfen  
und hoffen, dass es uns gelingen wird,  
Sie für ein paar genüssliche Augenblicke  
aus dem Alltag zu entführen.

Wir wünschen Ihnen  
ein paar unvergessliche Stunden.

Sehr geehrter Gast,  
gesetzliche Bestimmungen des Verbraucherschutzes  
schreiben eine Kennzeichnung aller Speisen vor,  
die sogenannte Allergene enthalten. Dies sind zum  
Beispiel Gluten, Krebstiere, Schalenfrüchte, Soja, Lu-  
pinen uva. Eine vollständige „gekennzeichnete“ Karte  
halten wir im Restaurant für Sie bereit.



## VORSPEISEN UND SUPPEN

**Klare Kraftbrühe** vom Wilseder Roten Rind  
mit Grießnocken, Gemüse und Fleisch  
€ 6,90

**Rotkohlcrèmesüppchen**  
mit Ziegenkäse  
€ 5,50

**Knackiger Gartensalat**  
mit gerösteten Kernen und Croûtons  
€ 6,90

**„Ragout Schnuck“**  
Feines Ragout vom Heidschnuckenfilet in Blätterteigpastete,  
gratiniert mit Käse vom Bauern und Feldsalat  
klein € 8,50  
groß € 12,50

**Hausgemachte Sülze** vom Wildbret  
mit Zwiebel-Preiselbeermarmelade, Feldsalat und Walnussdressing  
€ 7,50

Unsere **Wildprodukte von Reh-,  
Rot- und Schwarzwild** stammen aus  
heimischen Revieren.



# KLASSIKER VOM TÜTSBERG

## **Großer Salatteller**

mit Balsamicodressing, Kernen, Croûtons, Früchten und Baguette

dazu

- marinierte Hähnchenbrust

oder

- gebratene Wildleber

€ 13,50

## **Heidschnuckenknipp**

mit Bratkartoffeln, Gewürzgurke und Salat

€ 14,50

## **Schnitzel vom Landschwein**

mit Rahmgemüse und Bratkartoffeln

€ 15,50



# HAUPTGERICHTE

## **Bäckchen vom Landschwein**

24 Stunden in Niedertemperatur gegart,  
auf geschwenktem Grünkohl-Birnengemüse mit Röstkartoffeln

€ 17,50

## **Halbe gebackene Freilandente**

mit Kartoffelklößen, Rotkohl, Bratapfel-Wan-Tan  
und Orangensauce

€ 23,50

## **Gebratenes Rib Eye Steak (250g)**

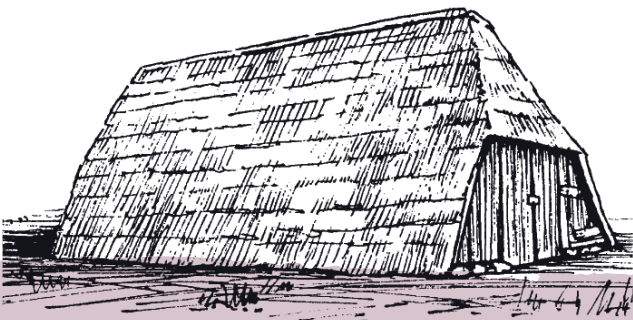
mit Spaghetti in Steinpilzrahm,  
karamellisiertem Knoblauch-Sellerie-Gemüse und Kirschtomaten

€ 24,50

## **Gebratenes Karpfenfilet**

aus heimischen Teichen, nahezu grätenfrei,  
an Kartoffel-Kräuterpüree, Rahmwirsing und Beetchips

€ 19,50



# AUS DER EIGENEN HERDE

## „Naturpark-Teller“

Heidschnuckenbratwürstchen  
mit Kartoffelschnee, Champignon-Zwiebel-Gemüse  
Klein € 9,90 / Groß € 13,50

## Heidschnuckenragout

mit Buchweizenschupfnudeln, Rahmwirsing und Preiselbeeren  
€ 16,90

## Heidschnuckenhüfte „sous vide“ gegart

mit Kräutern gegrillt auf Zwiebel-Preiselbeer-Marmelade  
und Heidedrillinge  
€ 19,50

**Heidschnuckenrücken** rosa gebraten unter Kräuterkruste  
mit Buchweizengrütze und Kürbisragout  
€ 25,50

Unser **Heidschnuckenfleisch** stammt ausschließlich aus den Herden des VNP. Im Naturschutzgebiet beweiden 6 Herden die Heideflächen und legen hierbei täglich 12 km im Durchschnitt zurück. Deshalb haben sie ein sehr zartes, fett- und cholesterinarmes Fleisch.



# FLEISCHLOS GLÜCKLICH

## Kartoffel-Sauerkraut-Strudel

mit geräuchertem Tofu und Kürbisragout

€ 16,50

## Buchweizen-Gemüsecurry

mit gebackenem Linsenbrot

€ 15,50

Die umliegenden Ackerflächen des Tütsbergs bewirtschaftet der Landschaftspflegehof des VNP nach BIOLAND-Richtlinien. Hier finden Sie alte und regionale Sorten wie **Buchweizen**, Champagner-Roggen oder Sandhafer.



## DER SÜSSE SCHLUSS

**Hausgemachter Apfelstrudel**  
mit Zwetschgeneis und Vanillesauce  
8,50 €

**Vanille-Quark-Schupfnudeln**  
mit Vanillesauce und Quittenmus  
€ 8,50

**Grütze von Roten Beeren**  
mit Vanilleeis  
€ 4,20

**Internationale Weichkäseauswahl**  
mit Trauben, Feigensenf, Butter und Brot  
8,50

Unser Dessertwein

**Heaven on Earth**, edelsüß  
*Südafrika, Stellar Organics, Cape Town,  
Fair Trade und BIO*

Den Himmel auf Erden verspricht dieser  
zauberhafte Süßwein. Die Muskattrau-  
ben werden auf einem Bett von Rooibos  
getrocknet und konzentriert.

0,75 l 26,00 €  
0,05 l 5,90 €



## UNSERE KÜCHENCREW

Daniel Pompetzki

Nils Henning und Christopher Dohrmann

Roman Donhauser und Jessica Timm

## UNSER SERVICE TEAM

Christin Voß

Steffen Krüger und Petra Scheller

Diana Kribus und Bianca Lyß

Julia Blesse und Sabine Lawrenz



## IN DER AUSBILDUNG

Stina Marie Beuße und Alexandra van Bargaen

