

## Aperitif

Lillet Blanc oder Rouge auf Eis	€ 3,50
Glas Sekt Schloß Affaltrach	€ 4,90
Spanischer Wermut auf Eis	€ 4,50
Sekt mit wilder Hibiskusblüte	€ 4,90
Sekt mit hausgemachtem Mirabellenlikör und Mirabelle	€ 4,90
Lillet Wild Berry	€ 5,90
Aperol „ Spritz“ Aperol, Sekt, Soda, 0,2l	€ 5,90
Hausgemachter Likör von Walnuss, Cognac und Rotwein ( Kann als Aperitif und Digestif getrunken werden )	€ 3,90
„Hugo“ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette Mineralwasser und Eis 0.2l	€ 5,90
exotischer Tropenfruchtcocktail 0,25l - alkoholfrei	€ 3,50
Gin Tonic, Bombay Sapphire	€ 6,50

## Schorle 0,25l

Quittenschorle ( selbstgepresst von eigenen Quitten)	€ 2,90
Rhabarberschorle	€ 2,90
Zitronen-Kräuterlimonade ( hausgemacht )	€ 2,90
Apfelschorle ( Apfelsaft ist selbstgepresst von eigenen Äpfeln )	€ 2,90

## Weißwein

2017er Au Cler, Colombard, Ugni Blanc, Gascogne -herrlich fruchtig und duftig, Aromen von Stachelbeere und Grapefruit, knackig	€ 5,50
2018er Cape Bridge, Chenin Blanc, Südafrika -idealer Sommerwein, frisch, trocken, spritzig mit tropischen Fruchtnoten und ausgewogener Säure	€ 5,50

## Rotwein

2012er Butibalaus, Can Majoral, Mallorca, - Callet, Mantanegro , kräftiger Geschmack nach reifen Früchten, konzentriert mit kräftigem Tannin, lang anhaltender und angenehmer Abgang, ökologischer Anbau	€ 6,90
2016er Voramar negre Bodega Can Rubi, Mallorca - Beerendaromen kombiniert mit dezenter Mineralität und etwas Holz, saftig mit lebendiger Säure, Schmelz und gutem Extrakt.	€ 5,50

<b>Lecker Likörchen:</b> Quitte, ,Vodka-Caramelo, Haselnußlikör Mirabelle, Merreter-Kräuterlikör	€ 2,50
---	--------

## Kleine Ferkeleien aus der Küche

Datteln im Speckmantel <sup>3</sup>	€ 5,50
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch, grünem Pfeffer und Beeren	€ 5,50
Gebackener Ziegenkäse mit Kürbis-Dattel Chutney	€ 5,50
Hähnchen Wan Tan auf pikantem Gurkensalat	€ 5,50
Asia-Schweinebauch auf Kürbischutney	€ 5,50
Panhas; Apfelkartoffelpüree, Röstzwiebeln	€ 5,50
Gebackene Garnelen im Filoteig, Wakame und Chili-Mayonaise	€ 5,90
Geb. Süßkartoffel-Feta Köfte mit Apfel-Minz Chutney	€ 5,90
3 der obigen ↑ Ferkeleien	€ 14,90
Thunfischmedaillon, Speck und Kürbispüree	€ 6,90
Spanische Tapa ( Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego ) <sup>2 3</sup>	€ 7,50

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Kleiner Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing, Croutons	€ 5,50
Herbstsalat mit Speck <sup>3</sup> und Croutons	€ 7,90
Muscheln in Weißwein mit Blattspinat und Grana Padano gratiniert	€ 9,90
Beizlachstatar auf kleinem Reibekuchen, Kräuterdip, Salatbouquet	€ 11,90
Feldsalat mit Panhas, Äpfeln und Zwiebeln	€ 8,90
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano <sup>3</sup> Rucola & Pinienkernen	€ 11,90
Trio von Thunfisch, Jacobsmuschel und Garnele mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	€ 13,90

## Suppen

Consommé von Gans und Fasan mit Gänseklein, Steinpilzflädle & Gemüsen	€ 5,90
Kürbiscremesuppe mit Öl und Kernen	€ 5,90

## Für unsere kleinen Gäste

Poulardengeschnetztes mit Nudeln und Gemüse	€ 7,50
Nudeln mit Sauce Bolognese	€ 5,50

## „Flachs Hof Küche“

Großer Salat mit gebratener Hähnchenbrust in der Gewürzkruste, mit knackigen Kernen und fruchtigem Chutney	€ 13,90
„Pulled Pork“ gezupfter Schweinenacken, 8 Stunden im Ofen gegart, Krautsalat, Russische Sauce & Süßkartoffel -Pommes	€ 13,50
Merreter-Bauernburger, Weizenbrötchen vom Bäcker Schiffer in Holt, 200gr reines deutsches Rindfleisch, hausgemachte Dips, eingelegte rote Zwiebeln, Käse, krosser Speck, Tomate, dicke Fritte	€ 14,50
Merreter-Salat mit krossem Spanferkelbauch, Schinken <sup>3</sup> , Ziegenfrischkäse <sup>3</sup> und Merreter-Bratkartoffeln	€ 14,90
„Low Carb“ 200gr Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	€ 19,90

## Vegetarisch

Mediterranes Gemüsesugo mit getrockneten und eingelegten Tomaten, Parmesanchip frittiertes Rosmarin, Tagliatelle	€ 10,90
Gnocchis in Kürbisrahmsauce, Spinat, Kirschtomaten, gratinierter Ziegenkäse	€ 12,90

### Menü

Salat mit Rehschinken, Birne und Cranberries

\*\*\*

Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier,  
Tagliatelle und Gemüse

\*\*\*

Lebkuchenparfait mit Pflaumenkompott  
€ 29,90

## Der Fisch

Gegrilltes Lachsfilet auf Safranschaum, Tagliatelle und Gemüse	€ 21,90
Zanderfilet auf Weissweinsauce, krosser Speck, Sauerkraut, Kartoffelpüree	€ 22,90

## Das Fleisch

Schweinefilet unter Zwiebel-Senfkruste, Bierjus, Gemüse, gratinierte Kartoffeln	€ 18,90
Wildschweinsauerbraten in Mirabellensauce, Gemüse und Serviettenklöße	€ 18,90
Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier, Tagliatelle und Gemüse	€ 18,90
Fasanenbrust ( hiesiger Jagdfasan - kann Schrot enthalten) im Speckmantel, Trauben, Croutons, Weinkraut Kartoffelpüree	€ 21,90
Argentinisches Rumpsteak auf Café de Paris Sauce, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 24,90
Escalopes von der Rehkeule,Steinpilzrahm, Spätzle, Rotkohl, Birne & Preiselbeeren	€ 23,90

<b>Gänsekeule oder Gänsebrust</b> , knusprig gebratnen mit Rotkohl, Serviettenklößen, Maronen, Cranberries, Marzipanschmorapfel und viel Sauce	€ 23,90
--	---------

## Kleine süße Versuchung

Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Orangensorbet mit frittiertem Rosmarin	€ 5,90
Vanilleeis mit Eierlikör, schwarze Nuß und Sahne	€ 5,50
Nougatespuma mit Vanilleis und Espresso	€ 5,50
Rumtopf Früchte mit Vanilleis	€ 5,90
Hausgemachte Eissorten: 60% Schokoladeneis, Popcorneis, Eis von Irish Mist, , pro Eiskugel	€ 1,90

## Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Lebkuchenparfait mit Pflaumenkompott	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme & Rumtopf Früchten gefüllt, Eis	€ 7,50
Schokokuchen mit flüssigem Kern und Eis ( 15 Min. Ofenzeit)	€ 7,50
Sauerkirschen und Mango mit Eis und Vanillecreme überbacken	€ 7,50
Dessertteller Flachs Hof	€ 9,50

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service

1: mit Antioxidationsmittel 2 geschwärzt: 3: mit Konservierungsstoff, 4: mit Geschmacksverstärker  
5 mit Süßungsmittel

