

Aperitif

Lillet Blanc oder Rouge auf Eis	€ 3,50
Glas Sekt Schloß Affaltrach	€ 4,90
Mallorquinischer Wermut von Ca`n Novell 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)	€ 3,20
Apfelschorle (Apfelsaft ist selbstgepresst von eigenen Äpfeln)	€ 2,90

Weißwein

2018er Cape Bridge, Chenin Blanc, Südafrika	€ 5,90
-idealer Sommerwein, frisch, trocken, spritzig mit tropischen Fruchtnoten und ausgewogener Säure	

Rotwein

2012er Butibalaus, Can Majoral, Mallorca,	€ 6,90
- Callet, Mantanegro , kräftiger Geschmack nach reifen Früchten, konzentriert mit kräftigem Tannin, lang anhaltender und angenehmer Abgang, ökologischer Anbau	
2016er Bordeaux Chateau Brejou	€ 6,50
-tiefrote Farbe, würzige Röstaromen, dezente Fruchtnoten, kraftvoller, körperreicher Bordeaux	
2008er Vega Escal Priorat	€ 7,50
-Rubinrot, Duft von eingekochten Erdbeeren, Pfeffer und Tabak, kraftvoll, seidig, langes Finale	

Lecker Likörchen: Quitte, ,Vodka-Caramelo, Haselnußlikör Mirabelle, Merreter-Kräuterlikör	€ 2,50
---	--------

Kleine Ferkeleien aus der Küche

Datteln im Speckmantel ³	€ 5,50
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch, grünem Pfeffer und Beeren	€ 5,50
Gebackener Ziegenkäse mit Walnuss Tapenade	€ 5,50
Hähnchen Wan Tan auf pikantem Gurkensalat	€ 5,50
Entenfilets auf Ananas-Tomatenchutney	€ 5,50
Panhas; Apfelkartoffelpüree, Röstzwiebeln	€ 5,50
Gebackene Garnelen im Filoteig, Wakame und Chili-Mayonaise	€ 5,90
Geb. Süßkartoffel-Feta Köfte mit Erdnussl-Kürbis Chutney	€ 5,90
3 der obigen ↑ Ferkeleien	€ 14,90
Thunfischmedaillon, Speck und Kürbispüree	€ 6,90
Baskisches Hummerragout auf Safran-Kartoffelpüree	€ 7,50
Spanische Tapa (Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego) ^{2 3}	€ 7,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Kleiner Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing, Croutons	€ 5,50
Wintersalat mit Speck ³ und Croutons	€ 7,90
Feldsalat mit Panhas, Äpfeln und Zwiebeln	€ 8,90
Wachtel mit Hoisin Sauce auf Erbsen-Wasabipüree	€ 9,90
Beizlachstatar auf kleinem Reibekuchen, Kräuterdip, Salatbouquet	€ 11,90
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano ³ Rucola & Pinienkernen	€ 11,90
Trio von Thunfisch, Jacobsmuschel und Garnele mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	€ 13,90

Suppen

Zwiebelsuppe mit Käsecrouton	€ 5,50
Hummerrahmsuppe	€ 7,90

Für unsere kleinen Gäste

Poulardengeschnitztes 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 Rindfleisch, hausgemachte Dips, eingelegte rote Zwiebeln, Käse, krosser Speck, Tomate, dicke Fritte	€ 14,50
Merreter-Salat mit krossem Spanferkelbauch, Schinken ³ , Ziegenfrischkäse ³ 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 frittierter Rosmarin, Tagliatelle	€ 10,90
Gnocchis in Safransauce, Spinat, Kirschtomaten, gratinierter Ziegenkäse	€ 12,90

Menü

Salat mit geräucherter Entenbrust und Cranberries

Geschnetzeltes von der Rinderhüfte in Café de Paris Sauce, Tagliatelle und Gemüse

Pflaumenparfait mit Rumtopfsabayon
€ 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
Gänsebrust knusprig gebraten mit Rotkohl, Serviettenklößen und Cranberries	€ 19,90
Fasanenbrust (hiesiger Jagdfasan - kann Schrot enthalten) im Speckmantel, Trauben, Croutons, Weinkraut Kartoffelpüree	€ 21,90
Lammfilet mit Chorizo, Ziegenfrischkäse, Rosmarin, kleinen Kartoffeln und mediterranen Gemüsen	€ 23,90
Argentinisches Rumpsteak auf Café de Paris Sauce, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 24,90

Kleine süße Versuchung

3 geeiste Fruchtpralinen (was kleines zum Kaffee)	€ 3,50
Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Granatapfel & Lychee Sorbet	€ 5,90
Vanilleeis mit Eierlikör, schwarze Nuß und Sahne	€ 5,50
Rumtopf Früchte mit Vanilleeis	€ 5,90
Hausgemachte Eissorten: 60% Schokoladeneis, Popcorneis, Lebkucheneis, Grand Marniereis, Spekulatiuseis pro Eiskugel	€ 1,90

Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Pflaumenparfait mit Rumtopfsabayon	€ 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
Chaource mit schwarzer Nuss	€ 7,90

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service

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

