

## 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 -frisch, trocken, spritzig mit tropischen Fruchtnoten und ausgewogener Säure	€ 5,90
--	--------

## Rotwein

2016er Shiraz Nudo Vina la Ronciere, Chile - Aromen von reifen Beeren und Sauerkirschen, vollmundig und aromatisch , harmonisch und ausbalanciert, mit samtigen, reifen Tanninen, langer Nachhall.	€ 6,00
2016er Tempranillo, Manon Tierra de la Castilla -samtiger,fruchtiger &ausbalancierter handgemachter Tempranillo 3 Monate im Eichenfass gelagert.	€ 6,50

<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 Walnuss Tapenade	€ 5,50
Hähnchen Wan Tan auf Tomaten-Ananas-Chutney	€ 5,50
Croquetas de Bacalao auf Paprika-Chorizosauce	€ 5,50
Schalottenfrühlingsrolle auf Gemüsesugo	€ 5,50
Grüner Spargel im Speckmantel mit Grana Padano	€ 5,90
3 der obigen ↑ Ferkeleien	€ 14,90
Thunfischmedaillon auf Wakame	€ 6,90
Hummerfrühlingsrolle auf Mango Chutney	€ 7,50
Spanische Tapa ( Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego ) <sup>2 3</sup>	€ 7,50

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Frühlingsalat mit Speck <sup>3</sup> und Croutons	€ 7,90
Ravioli mit Honig und Ziegenfrischkäse gefüllt & Grüner Spargel	€ 9,90
Beizlachstatar auf kleinem Reibekuchen, Kräuterdip, Salatbouquet	€ 11,90
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

Kartoffellauchsuppe mit Croutons	€ 5,50
Essenz vom Tafelspitz mit Flädle, Eierstich & Markbällchen	€ 6,90

## 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
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 <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

Veganer-Bauernburger, hausgemachte Dips, eingelegte rote Zwiebeln, krosser Speck (vegan), Tomate, dicke Fritte	€ 14,50
Gnocchis in Gemüsesugo, Spinat & gratinierter Ziegenkäse	€ 12,90
Kichererbsencurry mit grünem Spargel, Gemüsen & Tagliatelle	€ 12,90

## Menü

Ravioli mit Honig und Ziegenfrischkäse gefüllt & Grüner Spargel

\*\*\*

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

\*\*\*

Nougat-Krokantparfait mit Rumquitten

€ 29,90

## Der Fisch

Gegrilltes Lachsfilet auf Safranschaum, Tagliatelle und Gemüse	€ 21,90
Winterkabeljau auf Dijonsensauce, Schmorgemüse Kartoffelpüree	€ 22,90

## Das Fleisch

Schweinefilet unter Zwiebel-Senfkruste, Bierjus, Gemüse, gratinierte Kartoffeln	€ 18,90
Hirschragout in Pilzrahmsauce, Bine, Preiselbeeren Tagliatelle und Gemüse	€ 18,90
Sauerbraten in Honigkuchensauce, Serviettenknödel und Gemüse	€ 18,90
Entenbrust, Pflaumen-Ingwersauce, gratinierte Kartoffeln & Gemüse	€ 22,90
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

Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Vanilleeis mit Eierlikör, schwarze Nuß und Sahne	€ 5,50
Hausgemachte Eissorten: 60% Schokoladeneis, Popcorneis, Cookies pro Eiskugel	€ 1,90

## Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Nougat-Krokantparfait mit Rumquitten	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme & Cassislikör-Brombeeren 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

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

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service