

Speisekarte Restaurant

Estragon

Liebe Gäste,

herzlich willkommen in unserem Restaurant **ESTRAGON**.

Lassen Sie sich in familiärer, stilvoller Atmosphäre von unserem Serviceteam verwöhnen und genießen Sie mit Liebe gekochte Speisen.

Unsere Speisekarte sowie Tagesempfehlungen bieten Ihnen saisonale und regionale deutsche Köstlichkeiten.

Wir legen viel Wert auf frische und nachhaltige Produkte aus kontrolliertem Anbau und verbinden die Leidenschaft zum Kochen mit einer ausgewogenen Ernährung.

Alle Produkte stammen aus artgerechter Tierhaltung und traditioneller Landwirtschaft, was uns und unseren Gästen besonders am Herzen liegt. Gemeinsam wollen wir einen kleinen Schritt in eine bessere und nachhaltige Welt gehen.

Es muss nicht immer Fleisch sein. Probieren Sie doch mal unsere vegetarischen und veganen Alternativen. Gerne nehmen wir auch Wünsche und Anregungen unserer Gäste entgegen und machen möglich, was möglich ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen und eine schöne Zeit im **ESTRAGON**.

Ihre Familie Bock & Team

Bitte informieren Sie sich bei unserem Serviceteam nach unserer Allergenkarte.

Please ask our service team for our allergen card.

Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten.

Service and tax are included.

Vorne weg / Starters

Hausgebeizter Lachs € 16,50

Kartoffelrösti / Apfel-Wasabi-Gel / Gepickelte Ringelbeete / Feldsalat
Cured salmon / Potato rösti / Apple-Wasabi gel / Pickled red beets / Lamp's lettuce

Ziegenkäse gratiniert, Vegetarisch € 12,50

Honig / Rote-Beete-Tatar / Dill-Mayo / Grissini
Gratinated goat cheese / Honey / Beetroot tartare / Dill mayonnaise / Grissini

Aus dem Topf / Soups

Bärlauchschaumsuppe, Vegetarisch, € 7,50

Spargel / Croûtons
Wild garlic foam soup / Asparagus / Croûtons

Norddeutsche Bouillabaisse € 10,00

Miesmuscheln / Fischfilet / Gemüsestreifen / Kräuter
Northern german bouillabaisse / Mussels / Fish fillet / Vegetable strips / Herbs

Hauptsache / Main Course

Föhrenhof-Pfännchen € 25,00

Schweinefilet / Champignonsauce / Speckbohnen / Bratkartoffeln
Pork tenderloin / Mushroom sauce / Bacon beans / Fried potatoes

Entrecôte Steak (200 g) € 33,00

Café de Paris Sauce / Grüner Spargel / Süßkartoffel-Kroketten
Café de Paris Sauce / Green asparagus / Sweet potato croquettes

Maispouardenbrust € 26,00

Orangensauce / Karotten / Tonkabohne / Mandel-Polenta
Corn-fed guinea fowl breast / Orange sauce / Carrots / Tonka bean / Almond polenta

Kabeljaufilet € 23,50

Senfschaumsauce / Roter Chicorée / Bacon / Röstzwiebel-Kartoffelpüree
Cod fillet / Mustard foam sauce / Red chicory / Bacon / Fried onion mashed potatoes

Vegetarisch / Vegetarian

Bandnudeln, Vegan € 14,50

Bärlauch Pesto / Kirschtomaten / Champignons / Sonnenblumenkerne
Ribbon noodles / Wild garlic pesto / Cherry tomatoes / Mushrooms / Sunflower seed

Rösti-Pilz Burger, Vegetarisch / auf Wunsch vegan € 17,00

Burger Bun / Umami Pilz Patty / Kartoffelrösti / Cheddar / Weiße BBQ-Sauce / Tomaten / Zwiebeln
Feldsalat / Pommes Frites

Rösti mushroom burger / Burger bun / Umami mushroom patty / Potato rösti / Cheddar /
White BBQ sauce / Tomatoes / Onions / Lamp's lettuce / French fries

Großer Salat, Vegan € 15,50

Blattsalate / Tomate / Gurke / Paprika / Croûtons / Orangen-Senf-Dressing
Large salad / Leaf lettuce / Tomato / Cucumber / Bell pepper / Croûtons / Orange-mustard dressing

Oben drauf / On top

mit gebratener Hähnchenbrust **€ 7,00**
with grilled chicken breast

mit gratiniertem Ziegenkäse **€ 8,00**
with gratinated goat cheese

mit hausgebeiztem Lachs **€ 9,00**
with cured salmon

Klassiker / Classics

Currywurst € 13,00
Fruchtig-scharfe Sauce / Pommes frites
Currywurst / Smoked sausage / Fruity hot sauce / French fries

Schnitzel € 23,00
Schweinerücken / Bratkartoffeln / Gurkensalat
Loin of pork / Roasted potatoes / Cucumber salad

Beef Burger € 21,00
Burger Bun / Rinderpatty / BBQ-Ketchup / Cheddar / Tomate / Wildkräutersalat / Pommes frites
Beef Burger / Burger bun / Beef patty / BBQ-ketchup / Cheddar / Tomato / Wild herbs salad / French fries

Naschwerk / Afters

Hausgemachte Sorbet Variation, Vegetarisch € 7,50
Aperol-Orange / Himbeere / Schokolade
Homemade sorbet selection / Aperol-Orange / Raspberry / Chocolate

Rhabarber Variation, Vegetarisch € 11,00
Mousse / Eis / Mariniert / Hippe
Mousse / Ice cream / Marinated / Waffle