

TERRA

Empfehlung des Küchenchefs für zwei Personen

Kalte Gemüsesuppe

Gurken-Basilikumsorbet / Kresse-Öl

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Paprika, Tomate, Gurke, Ingwer, Zwiebel, Tomate, Himbeeressig, Senf

Sorbet

Gegrilltes BBQ-Lachssteak

Gurkensalat / Blattspinat / Kleine Kartoffeln / Sauce Hollandaise

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Koriandersaat, Fenchelsaat, Paprika, Majoran, Piment, Anis, Senfsaat, Schalotte, Eier, Apfelessig,

Lorbeer, Wacholder, Thymian, Weißwein, Petersilie

Blaubeere

Blaubeerkompott / Fenchelsalat / Blaubeersorbet / Kamillenfond

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Eier, Mehl, Milch, Backpulver, Glucose, Pektin, Milch, Sahne

55 Euro pro Person

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Vorspeisen

Spargel-Pfifferlingssalat (vegan)

12 €

Gebratene Pfifferlinge / Eingelegte Pfifferlinge / Grüner Spargel / Tomate

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Champignons, Chili, Knoblauch, Schalotten, Apfelessig, Piment, Senfsaat, Estragon

Brathering

12 €

Eiersalat / Rote Zwiebelcreme / Croûtons / Salatspitzen / Apfel

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Apfelessig, Lorbeer, Wachholder, Senfsaat, Apfelsaft, Knoblauch, Salatgurke, Traubensaft, Schnittlauch, Senf, Petersilie

Vitello - TERRA Style

13 €

Mariniertes Kalbsfleisch / Radieschen / Kräutervinaigrette / Joghurt / Blutampfer / Petersilienmayonnaise

Getrocknete Zwiebeln

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Ei, Apfel, Senf, Apfelessig, Chili, Schnittlauch

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Salat

Salat der Saison

10 €

Cherrytomate / Gurke / Paprika / Kohlrabi / Nussmischung

Vinaigrette / Paprikavinaigrette

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Apfelessig, Senf, Knoblauch, Petersilie, Zwiebel, Chili, Eigelb

Suppe

Kalte Gemüsesuppe (vegan)

8 €

Gurken-Basilikumsorbet

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Paprika, Tomate, Gurke, Ingwer, Zwiebel, Himbeeressig, Senf

Bärlauch Creme

10 €

Nordseekrabben / Dill / Croûtons

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Apfelessig, Gurke, Kartoffel, Zwiebel, Lauch, Sellerie, Milch, Lorbeer

Oxtail

10 €

Gefüllte Ravioli / Wurzelgemüse / Schnittlauch

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Karotte, Schalotte, Staudensellerie, Traubensaft, Tomate, Lorbeer, Champignons, Thymian, Schnittlauch, Weizengrieß, Ei

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Zwischengang

Gefüllter Kohlrabi (vegan)

12 €

Apfel-Zwiebelkompott / Karottensalat / Kohlrabichip

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Sahne, Knoblauch, Chilisalz, Apfelessig, Senf

TERRA-Bauernpfanne

14 €

Schweinebauch / Onsen-Ei / Schinchenchip / Bratkartoffelschaum / Gewürzgurke / Tomate / Zwiebelmarmelade

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Ei, Knoblauch, Majoran, Chili, Schalotten, Speck, Sahne, Paprika, Lorbeer, Johannisbeersaft, Himbeeressig, Apfelessig, Dill, Rosmarin, Thymian

Räucherlachs

14 €

Gegrillter Romanasalat / Geräucherter Frischkäse / Kräuterpüree / Konfierte Tomate / Hartkäse

Honigvinaigrette

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chili, Apfelessig, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch, Senf, Dill

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Hauptgang

Vegan und Vegetarisch

Blumenkohl Variation (vegan)

18 €

Blumenkohlpüree / Blumenkohl süßsauer / Gebratener Blumenkohl / Haselnuss-Salz-Karamell

Erbsenkresse

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zwiebeln, Chilisalz, Ingwer, Apfelessig, Karotten, Rote Beete

Perlgraupen Orsotto (vegetarisch)

22 €

Gebratener grüner Spargel / Tomate / Bergkäse / Kräutersalat

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Schalotten, Sellerie, Karotte, Traubensaft, Apfelessig, Knoblauch, Thymian

Fisch

Bachsaibling

27 €

Blumenkohlpüree / Eigelb / Petersiliencreme / Stachelbeere / Haselnuss-Crumble / Petersilienöl

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Senf, Chili, Apfelessig, Weizenpaniermehl

Gebratener Zander

29 €

Spargel-Pfifferlingsragout / Kartoffelstroh / Kräuterpüree

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Sahne, Schalotten, Chili, Knoblauch, Petersilie, Maismehl, Kerbel

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Fleisch

Gebratene Perlhuhnbrust

27 €

Erbsen-Minzpüree / Sommergemüse / Pfifferlinge / Pilzerde / Erbsenkresse / Traubenjus

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Schalotten, Chili, Spargel, Karotte, Kalbsknochen, Sellerie, Zwiebel, Lauch, Tomate, Champignon, Rosmarin, Thymian

Geschmorte Lammschulter

29 €

Auberginenpüree / Paprika / Zucchini / Thymianjus

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Chilisalz, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Mehl, Buchweizen, Sahne, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Champignons, Traubensaft, Maisstärke, Lauch, Wachholder, Lorbeer, Tomatenmark, Apfelessig

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Steakkarte

Hirschsteak 160 g **29 €**

Rinderfilet 130 g Ladies Cut **33 €**

Rinderfilet 180 g Gentlemen's Cut **39 €**

Rib Eye 250 g **39 €**

Unser Fleisch servieren wir mit:

Zwiebelquiche / Zwiebelcreme / Gebratene Paprikas / BBQ-Jus

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Graupen, Mehl, Milch, Eier, Sahne, Schalotte, Lauch, Chili, Knoblauch, Karotte, Sellerie, Wacholder, Traubensaft, Thymian, Rosmarin, Piment, Senfsaat, Koriandersaat, Majoran, Fenchel, Tomate

Unser Rindfleisch vom "Schwarzbunten" ist „Dry Aged“

Für das DRY AGED BEEF werden nur die besten und edelsten Rinder ausgewählt.

Es zeichnet sich durch einen natürlichen und einzigartigen Fleischgeschmack mit feiner Fett Marmorierung aus.

Das vollmundige Geschmackserlebnis wird durch traditionell, handwerksgerechte

Verarbeitung durch die vierwöchige Reifung am Knochen erzielt.

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Die Klassiker

Gewürz-Wurst

14 €

Currysauce / Pommes Frites / Currypulver

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Zwiebel, Ketchup, Honig, Ahornsirup

TERRA Burger

Brioche-Brötchen / Kuhfrischkäse / Rotes Zwiebel-Chutney / Salat / Tomate / Eingelegte Salatgurke / Tomatenrelish

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Weizenmehl, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Sellerie, Senfsaat, Ketchup, Chili

Unsere Burger servieren wir mit Pommes Frites und wahlweise

Mit gegrillter Zucchini

14 €

Mit gebackenem Knusper - Putenschnitzel

16 €

Mit gebratener Lachsbullette

17 €

Mit gebratenem Rinderhackfleisch und Speck

18 €

Wiener Schnitzel

27 €

Kartoffel-Gurkensalat / Gemischter Salat / Zitrone

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Ei, Weizenmehl, Schalotten, Apfelessig, Rübenzucker, Chili, Dill

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.

TERRA

Dessert

Grießflammerie

10 €

Aprikosenkompott / Getrocknete Aprikosen / Quarkeis / Kondensmilch-Karamell / Mohn-Crumble
Aprikosenfond

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Wachholder, Stärke, Apfelsaft, Schmand, Pektin, Milch, Ei, Gelatine, Weizenmehl

Blaubeere (vegan)

12 €

Blaubeerkompott / Fenchelsalat / Blaubeersorbet / Kamillenfond

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Himbeeressig, Apfelsaft, Minze, Maismehl, Stärke

Waldbeeren

12 €

Basilikum-Parfait / Erdbeerragout / Frische Waldbeeren / Mais-Crumble / Erdbeersud

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Eier, Mehl, Milch, Maismehl, Rote Beete, Gelatine, Stärke, Sahne, Himbeeressig, Joghurt,
Blutampfer, Aclakresse, Brombeeren

Unsere Dessertweinempfehlung

2012 Tawny Port, Weingut Niepoort, Douro-Portugal

0,05l 11 €

Käseauswahl von der Bio Bauernkäserei

14 €

Verschiedene Käsesorten nach Tagesangebot / Hausgemachtes Fruchtebrot / Traubenmarmelade

Weitere Zutaten in diesem Gericht: Eier, Backpulver, Trockenfrüchte, Weintrauben, Pektin

Preise in € inklusive 19% Mehrwertsteuer

Falls Sie Diätvorschriften beachten müssen oder Lebensmittelunverträglichkeiten haben, z.B. Nüsse, wenden Sie sich bitte an unser geschultes Restaurantteam für weitere Assistenz im Rahmen Ihrer Speisenauswahl.