

Aperitif

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

Schorle 0,25l

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

Weißwein

2016er Chenin Blanc, MAN Family Wines, Südafrika	€ 5,50
- Aromen von Guave, Melone und saftigen Zitrusfrüchten, anregende und erfrischende Zitrusnote und schöne Mineralität	

Rotwein

2015er Talento by Ego, Jumiliia, Spanien Monastrell	€ 6,50
- vollmundig und charaktervoll, Aromen von Holunder und Cassis., feine Würze, charaktervoll, Bioanbau	
2014er Es Padri Tinto Vell Bodega Can Rubi , Mallorca	€ 7,00
Cuvee aus Manto Negro, Cabernet und Syrah 0,75l	€ 24,90
12 Monate im Eichenfässern und 12 Monate in Flaschen, intensiv, mit Duft von frischen roten Beeren und Kirschen sanfter rauchiger Charakter, Nuancen von frischen Kräutern, schmelzig	

Digestifempfehlung

Lecker Likörchen, selbst gepflückt und hausgemacht	€ 2,50
Quitte, Kornelkirsche, roter Pfirsich,Vodka-Caramelo	
Merreter-Kräuterlikör	€ 2,50

Kleine Ferkeleien aus der Küche

Datteln im Speckmantel ³	€ 4,90
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch,grünem Pfeffer und Beeren	€ 4,90
Gebackener Ziegenkäse mit Kürbis-Dattelmchutney	€ 4,90
Panhas mit Apfelkartoffelpüree und Zwiebeln	€ 4,90
Garnelen Dim-Sum mit Chili-Mayonaise	€ 5,50
Entenfrühlingsrolle auf Asia-Rotkohlsalat, Sweet Chili Dip	€ 5,50
Gebackenes Hähnchen auf Hokaido-Erdnußpesto	€ 5,50
3 der obigen Ferkeleien	€ 14,50
Thunfischmedaillon auf Wakamesalat & Kürbispüree	€ 6,90
Spanische Tapa (Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego) ^{2 3}	€ 7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Kleiner Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing, Croutons	€ 4,90
Herbstsalat mit Speck ³ und Croutons	€ 7,90
Feldsalat mit Panhas, Äpfeln und Zwiebeln	€ 8,90
Warmer Ziegenfrischkäse ³ mit Honig auf Pumpernickel & Salat	€ 9,90

Vorspeisen

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

Kürbiscremesuppe mit Kokos, Ingwer & Gewürzhippe	€ 5,90
Wildessenz mit Steinpilzstrudel	€ 5,90

Für unsere kleinen Gäste

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

„Flachs Hof Küche“

Ragù alla Bolognese, Rind und Gemüse „von Hand“ geschnitten, viel Rotwein, 6 Stunden gekocht, mit Tagliatelle	€ 12,90
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, Dinkel - Weizenbrötchen vom Bäcker Schiffer in Holt, 200gr reines deutsches Rindfleisch vom Metzger Bartels in Beeck, unsere hausgemachten Dips, eingelegte rote Zwiebeln, Käse, krosser Speck, Tomate und dicker 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

Mezzalune mit Kürbis-Amarettinifüllung, gratinierter Ziegen-Camembert, Spinat und Honig-Orangensauce	€ 12,90
Grünkernbratling in Kräuterrahmsauce auf Möhrengemüse	€ 11,90

Menü

Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing mit gebratenem Panhas	***
Kürbiscremesuppe mit Kokos, Ingwer & Gewürzhippe	***
Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier, Spätzle und Gemüse	***
Spekulatiusparfait mit pochierter Birne	€ 32,90

Der Fisch

Fish & Chips“ Kabeljaufilet im Backteig, Pommes Frites, Gurkensalat und Remoulade ³	€ 18,90
Gebratene Rotgarnelen mit Kokoscurry, Nudeln und Gemüsen	€ 19,90

Das Fleisch

Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier, Spätzle und Gemüse	€ 17,90
Schweinefilet mit Speck, Zwiebeln und Champignons, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 18,90
Argentinisches Rumpsteak auf Café de Paris Sauce, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 23,90

Gänsekeule oder Brust , knusprig gebraten, Rotkohl, Serviettenkloß, Cranberries, Maronen, Marzipanschmorapfel viel Sauce	€ 23,90
---	---------

Wild vom Jäger aus hiesigen Revieren nach Verfügbarkeit

Kleine süße Versuchung

Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Walnusseis mit Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Erdnußbrownie mit Popcorneis	€ 5,50
Birnensorbet mit Grappa	€ 5,50
Rumtopf Früchte mit Vanilleis	€ 5,50
Kürbis-Schokoküchlein mit Eis von weißer Schokolade	€ 5,50

Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Spekulatiusparfait mit pochierter Birne	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme und Rumtopf Früchten gefüllt, Eis	€ 7,50
Mango und Granatapfel mit Eis und Vanillecreme überbacken	€ 7,50
Dessertteller Flachs Hof	€ 9,50

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service