

## **Vegetarisch**

Salat von Avocado und Mango  
mit getrockneten Oliven und Tomaten

9 €

Minestrone mit winterlichen Aromen  
und knuspriger Bulgur-Zigarre

8 €

Bonbon von Trüffel und Wirsing  
mit Fontina-Sauce und Portwein-Essig-Reduktion

21 €

Süßer Muskatkürbis mit lauwarmem Sanddornschaum,  
Schwarzbroteis und Honig

10 €

als 4-Gang-Menü

40 €

als 3-Gang-Menü

33 €

## **Fisch**

Rondell von Lachs mit Asia-Glace,  
rosa Ingwer, Minze und Erdnuss

10 €

Crèmesuppe von der Schwarzwurzel  
mit knuspriger Praline vom Kabeljau

9 €

Gebratener Boddenzander an Gewürzsauce  
mit knackigem Grünkohl und Kürbisrisotto

17 €

„Ahrenhorster Waller“ aus dem Buchenrauch  
mit Rote-Bete-Sauce, Haferwurzel und Polentacrème

23 €

Winterlicher Lebkuchencrumble  
mit Quitte und Marzipanschaum

10 €

als 5-Gang-Menü

60 €

als 4-Gang-Menü

50 €

## **Snacks**

Gemischter Salat  
mit hausgemachtem Himbeerdressing  
8 €

*wahlweise* mit Putenstreifen  
12 €

*oder* kleinem Rumpsteak  
15 €

– ROEWER's Burger –  
Rinderhack, Käse, Salat, Tomaten,  
Gurken, Bacon, Zwiebeln  
8 €

mit Pommes frites  
12 €

– ROEWER's Club Sandwich –  
Pute, Bacon, Salat, Ei,  
Gurken, Tomaten  
12 €

mit Pommes frites  
16 €

## **Wild**

Pastrami vom Hirsch  
mit geräucherter Schwarzwurzel, Gewürzanas und Spitzkohl  
12 €

Crèmesuppe von Maronen  
mit Pumpernickel und Preiselbeermarmelade  
8 €

Gebatener Wildschweinrücken vom Albrechtshof  
mit Malzsauce, Grünkohl und Knollensellerie  
25 €

Unser Bratapfel im Gewürzsud  
mit Vanilleeis und Apfelknusper  
10 €

als 4-Gang-Menü  
50 €  
als 3-Gang-Menü  
40 €