

Aperitif

Gin Tonic von den Schott Bros | 11

Gin Tonic 0,0 alkoholfrei | 10,5

Aperol Spitz | 8,8 | auch alkoholfrei

Sarti Spritz | Lillet Wildberry | DejaVu Tonic | 8,8

Frucht-Secco-alkoholfrei 0,1 | JUWEL | 6,7

Prosecco – Santa Margherita 0,1 | 6,7

Flasche Champagner – Ruinart Rosé 0,7 | 111

Vorspeise

Tatar vom Weiderind | 17

Lauch-Mayo | eingelegte Zwiebel | Senfsaat

Lachsforelle – gebeizt & geflämmt | 16

Rote Bete | Apfel | Meerrettich

Sellerieschaum-Suppe | 9,2

Croutons | Kräuteröl

Kraftbrühe vom heimischen Wild | 10

Grießnocker | Gemüse

geschmorte Schweinebacke | 14,5

Linse | gebratene Blutwurst | Apfel | Röstzwiebel

Forellenfilet von der Fischzucht Gauggel | 16

Blumenkohl | Zitronencrenolata | Haselnuss

Portion Sülze vom heimischen Wild | 13,2

Kräutersalat | eingelegtes Gemüse | Remoulade

als Hauptgang | +Bratkartoffel | 19

großer Feldsalat | Balsamico | Speck | Walnuss | Kürbis | 13

Öffnungszeiten

Mittwoch - Samstag | 17 - 23 Uhr

Sonntag | Mittagstisch

Reservierung Online

www.gasthaus-kraft.de

Instagram: landgasthaus.kraft



2 Gang Schnitzel Menü

Tatar vom Weiderind | 17

Lauch-Mayo | eingelegte Zwiebel | Senfsaat

oder

Lachsforelle – gebeizt & geflämmt | 16

Rote Bete | Apfel | Meerrettich

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 21,5

Menüpreis | 34

KRAFT

3 Gang Menü

Forellenfilet von der Fischzucht Gauggel | 16

Blumenkohl | Zitronencrenolata | Haselnuss

Rinderfilet ca. 220 gr. roh | 39

wilder Brokkoli | Trüffeljus | geschmorte Schalotte | Pommes

Zitronentörtchen | 12

Karamellganache | eingelegte Kumquat | Vanilleeis

Menüpreis | 59

Hauptgang

Rumpsteak vom Angus-Rind, ca. 250gr. roh | 35,8

wilder Brokkoli | Trüffeljus | geschmorte Schalotte | Pommes

halbe Gänsebrust | 35,8

Rotkohl | Rahmwirsing | Kartoffelknödel | Jus

großer Feldsalat + Rinderfiletstreifen | 33

Balsamico | Speck | Walnuss | Kürbis

Zanderfilet auf der Haut gebraten | 28,2

Senf-Spitzkohl | Butterkartoffel | Speck-Crumble | Beurre Blanc

geschmorter Rinderbraten | 28,2

Rahmwirsing | Kartoffelknödel | Jus

gefüllte Ravioli | Kürbis – vegi | 21,8

Rosenkohl | Flower Sprouts | Topinambur-Schaum | Parmesan

kleiner Blattsalat | Balsamico | 4,5

Schnitzel vom Schauenburger Schwein

handgeschnitten aus der Oberschale

gebacken im eigenen Schmalz

Jägerschnitzel | Pommes | 21,5

Schmandschnitzel | Bratkartoffel | 21,5

Cordon Bleu | Preiselbeeren | Pommes | 22,8

Dessert

Zitronentörtchen | 12

Karamellganache | eingelegte Kumquat | Vanilleeis

weißes Schokoladenmousse | 12

Pflaume | Schokosorbet

selbstgemachte Pralinen nach Wahl | 5 Stück | 11

Bei Allergenen und oder Unverträglichkeiten

Gibt uns bitte vorab Bescheid

Alle Preise sind in €