



DR. LOHBECK
PRIVATRESTAURANTE

*Auf Grund des Qualitätsanspruches unserer Küche, kann es möglich sein,
dass einzelne Produkte kurzfristig nicht mehr verfügbar sind.
Sicherlich haben Sie Verständnis dafür.*



Vorspeisen

Röschen vom geräucherten Lachs

mit kleinen Kartoffelpuffern und Kräuter-Crème-fraîche
€ 12,80

Carpaccio vom Rinderfilet auf Kräuterpesto

mit Salatstrauß im Parmesankörbchen und frischem Pfeffer
€ 14,20

Hirschschinken – mild geräuchert

*an Waldorf-Salat mit frischen Walnüssen,
kleinem Salatbukett und Himbeervinaigrette*
€ 13,90

Frische Pilze aus dem Reinhardswald in Speck und Kräutern

mit Rapunzeln im Käse-Nestchen
€ 9,90

Kleiner bunter Blattsalat

*mit Balsamico-Walnussölvinaigrette **oder** Granatapfel-Dressing
oder Kräuter-Schmand Dressing **oder** Himbeervinaigrette*
€ 6,90

Suppen

Wild-Consommé

mit klassischem Eierstich und Blätterteigherz
€ 7,90

Süßkartoffel-Cremesüppchen

mit Trüffelöl und Schmandtupfer
€ 7,90

Paprikacreme mit einem „Hauch Chili“

und gebratener Garnele
€ 7,90

Fisch

Aus dem Reinhardswald

Saibling trifft Garnele

auf Kartoffel-Rote-Bete-Stampf
mit Pastinakengemüse und Safransauce
€ 21,80

Ganze Bachforelle *ohne Mittelgräte*

in Mandelbutter mit Wurzelgemüse
und gebutterten Petersilienkartoffeln
€ 19,50

Vegetarisch

*T*agliatelle mit frischen Waldpilzen in Rahm

mit kleinem Wildkräuterstrauß

€ 15,50

*G*estampfte Süßkartoffel mit Nussbutter,
confierten Kirschtomaten und buntem Gartengemüse

€ 15,50

*U*nsere Kartoffelgnocchis
in Salzeibutter gebraten
mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan

€ 15,50

*H*ausgemachte Spätzle
mit geschmolzenem Käse und Zwiebelschmelze
dazu kleinem Wildkräuterstrauß

€ 15,50

Fleisch

Chateaubriand - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

mit Sauce Béarnaise (handgeschlagen), Grilltomate, Waldpilze,
Gemüse nach Saison und Kartoffelvariationen

€ 36,50 pro Person

Carre vom Iberico-Schwein mit Rosmarinkartoffeln,
Wirsinggemüse und glacierten Schalotten in „Malaga“
23,80

Kalbsrückensteak mit Café-de-Paris-Butter

mit Schwarzwurzeln à la crème und hausgemachten Gnocchis

23,50

Trendelburger Ritterspieß - flammend serviert -

Filet von Rind- und Schwein an Cognac-Pfeffersauce,
grüne Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

€ 23,50

Rehrücken „Baden Baden“ - ab 2 Personen

**gebraten nach Ihrem Wunsch*

an Sauerkirschsaure mit Preiselbeerbirne, Mandelbrokkoli, Wirsing,
Spätzle und Herzoginkartoffeln

€ 38,00 pro Person

Hirschrückensteak unter der Walnusskruste

mit Portweinjus, getrüffeltem Wirsing und Herzoginkartoffeln

€ 27,30

Dessert



La Surprise du vin rouge * ab 2 Personen

Aufgeschlagener Rotweinschaum
dazu Waldbeeren-Früchte und Bourbon-Vanillerahmeis
frisch für Sie zubereitet
€ 11,50 pro Person



Tausendschönchen * ab 2 Personen*

Crêpe- Suzette - am Tisch flambiert -
mit Orangenfilets in Grand Marnier und Bourbon-Vanillerahmeis
€ 11,50 pro Person



Schokoladen-Kuss

Mousse au chocolat mit Kirschwasserkirschen,
Vanillesauce und Hippenherz
€ 9,80



Der Feuervogel

Tonkabohnen-Crème Brûlée, geflammt mit braunem Zucker
dazu Mangosorbet und Schlagrahm
€ 9,80



Rapunzels Traum

Flambierte Zwetschgen in Rum mit Walnusseis und Schlagrahm
€ 9,80



Trendelburger Landkäse

Original vom Henne Hof

mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Finnenbaguette
€ 9,80

All food and drinks following substances, or products thereof, may be included: gluten containing grains, eggs, fish, peanuts, soybeans, milk, nuts, celery, mustard, sesame seed, sulfur dioxide and sulphites, lupine, molluscs.

For information on these, that our service and kitchen team will be happy to assist you.

Due to the quality requirements of our kitchen, it may be possible, that individual products are no longer available in the short term. Surely you understand.

Appetizers

Smoked salmon
with small potato pancakes and herb crème fraîche
€ 12.80



Carpaccio of beef fillet with an herb pesto
with salad bouquet in Parmesan basket and fresh pepper
€ 14.20

Venison ham - mildly smoked
and Waldorf salad with fresh walnuts,
small salad and raspberry vinaigrette
€ 13.90

Fresh mushrooms from the Reinhardswald
roasted in bacon and herbs with salad in a cheese nest
€ 9,90

Small colorful leaf salad
♥ with balsamic walnut oil vinaigrette
♥ or herbal dressing
♥ or raspberry vinaigrette
♥ or pomegranate dressing
€ 6.90

Soups

Venison consommé with classic egg pies and puff pastry heart
€ 7.90

Sweet potato cream soup with truffle oil and cream
€ 7.90

Red peppers cream with a "Chilli Chilli" and fried shrimp
€ 7.90

Vegetarian

Tagliatelle with fresh mushrooms in cream with small wild herbs
€ 15.50

Stamped sweet potato with nut butter,
cherry tomatoes and colorful garden vegetables
€ 15.50

Our potato gnocchis, fried in sage butter
with cherry tomatoes and Parmesan
€ 15.50

Home made spaetzle
with melted cheese and onions and wild herbs salad
€ 15.50

Fish

From the Reinhardswald

Siber meets shrimp, potato beetroot with parsnips and saffron sauce
€ 21.80

Whole brook trout * without medium bones *
in almond butter with root vegetables and buttered parsley potatoes
€ 19,50

Meat

Chateaubriand - from 2 people * *fried according to your wish*
with béarnaise sauce (hand-baked), grill tomatoes, forest mushrooms, vegetables and potato varieties
€ 36.50 per person

Carre of the Iberico pig with rosemary potatoes, savoy cabbage and shallots in "Malaga-wine"
23,80

Calf's steak with Café-de-Paris-Butter with black rooted à la crème and homemade gnocchis
23.50

Trendelburger Knights spear - served flaming -
Filet of beef and pork with cognac pepper sauce, green beans with bacon and rosemary potatoes
€ 23.50

Saddle of venison "Baden Baden" - starting from 2 persons * *fried according to your wish*
sour cherry sauce, cranberry pear, almond broccoli, savoy cabbage, noodles and duchy potatoes
€ 38,00 per person

Dear backsteak crusted with walnut, port wine jus, truffled savoy cabbage and duchy potatoes
€ 27,30

Dessert

La Surprise du vin rouge * *for 2 people*
Warm red wine foam
with forest berry fruits and bourbon vanilla ice cream
freshly prepared for you
€ 11.50 per person

Thousands beautiful * *for 2 persons* *
Crêpe-Suzette - **flamed at the table** -
with orange fillets in Grand Marnier and bourbon vanilla ice – cream
€ 11,50 per person

Chocolate Kiss
Mousse au chocolat with cherry water cherries, vanillesauce and pastry
€ 9.80

The Phoenix
Tonka bean crème brûlée, flamed with brown sugar with mango sauce and whipped cream
€ 9.80

Rapunzel's dream
Flambéed plums in rum with walnut ice cream and whipped cream
€ 9.80

Trendelburger country cheese * Original from the Hen farm
with homemade apple and ginger jelly and fin baguette
€ 9.80

Debido a sus altos estándares de calidad de nuestra cocina, puede ser posible, que los productos individuales son a corto plazo ya no está disponible. Seguramente usted entiende.

Aperitivos

Salmón ahumado con pequeñas crepes de patata y ensalada pequeña
12,80 €

Carpaccio de filete de ternera al pesto de hierbas,
ensalada en parmesano cesta y pimiento fresco
14,20 €



Jamón de venado - ligeramente ahumado
ensalada Waldorf con nueces, pequeña ensalada y vinagreta de frambuesa
13,90 €

Champiñones frescos en tocino y hierbas con ensalada en el nido del queso
9,90 €

Pequeña ensalada colorida de hojas
con vinagreta de aceite de nogal balsámico
o aderezo de granada
o aderezo de hierbas
o vinagreta de frambuesa
6,90 €

Sopas

consomé salvaje con clásicos pasteles de huevo y pastelería de corazón
7,90 €

El camote sopa de crema con aceite de trufa y crema
7,90 €

Crema de pimientos rossos con "Chili Chili" y camarones fritos
7,90 €

Pescado desde el Reinhardswald

Siber y gamba en remolacha de patata con chirivías y salsa de azafrán
21,80 €

Trucha de arroyo entero * sin huesos medianos *
en mantequilla de almendras con vegetales de raíz
y patatas de perejil con mantequilla
19,50 €

Vegetario

Tagliatelle con champiñones frescos en crema con pequeñas hierbas
15,50 €

Patata dulce con mantequilla de nuez,
tomates cherry y verduras de jardín colorido
15,50 €

Nuestros gnocchi de patata frito en mantequilla de ungüento
con tomates cherry y parmesano recién rallado
15,50 €

Spaetzle hecho en casa
con el queso derretido y cebolla y hierbas
15,50 €

Carne

Chateaubriand - desde 2 personas

frito según tu deseo

con salsa béarnaise (a mano), tomates de la parrilla, setas del bosque,
Verduras por temporada y variedades de papa
36,50 € por persona

Carré del cerdo ibérico con patatas de romero,
col de col rizada y chalotes glaciares en "Málaga"
23,80

El bistec del becerro con Café-de-París-Mantequilla
con negro enraizado à la crème y gnocchis casero
23.50

Trendelburger Ritterspiess - servido en llamas -
Filete de carne de res y cerdo con salsa de pimienta de coñac,
judías verdes con patatas de tocino y romero
23,50 €

Venado "Baden Baden" - a partir de 2 personas
frito según tu deseo
en una salsa de la cereza amarga con la pera del arándano, el brócoli de la almendra, la col de col rizada,
los tallarines y las patatas del duchel
€ 38,00 por persona

Ciervo debajo de la corteza de nogal
con jus de vino del puerto, col de savoya trufada y patatas duchy
€ 27,30

Postre

La Surprise du vin rouge * para 2 personas
Espuma de vino tinto
así como bayas de bosque y helado de vainilla bourbon
recién preparado para usted
€ 11,50 por persona

Mil hermoso * de 2 personas *
Crêpe-Suzette - flambeado -
con naranja en Grand Marnier y helado de vainilla Bourbon
€ 11,50 por persona

chocolate Kiss
Mousse au chocolat con cerezas de agua de cereza, natillas
9,80 €

El firefowl
Crème brûlée de haba Tonka, flameado con azúcar moreno
con sorbete de mango
9,80 €

El sueño de Rapunzel
Flambéed ciruelas en ron con nogal helado y crema batida
9,80 €

Queso de país de Trendelburger
Original de la granja de gallinas con jengibre casero de manzana
€ 9,80

En raison de ses normes de haute qualité de notre cuisine, il peut être possible,
que les produits individuels sont à court terme ne sont plus disponibles.
Certes, vous comprenez.

Apéritifs

Saumon fumé avec de petites crêpes de pommes de terre et crème fraîche aux herbes
12,80 €

Carpaccio de filet de boeuf sur le pesto aux herbes
bouquet de salade en panier au parmesan et poivre frais
14,20 €



Jambon de venin - légèrement fumé à la salade Waldorf aux noix fraîches,
petite salade et vinaigrette aux framboises
13,90 €

Champignons frais du Reinhardswald en lardons et herbes avec ravines dans le nid de fromage
€ 9,90

Petite salade de feuilles colorées avec vinaigrette à l'huile de noix de coco balsamique
ou pomme granate
ou vinaigrette aux herbes
ou à la framboise
6,90 €

Soupes

Consommé de gibier
avec des tartes aux œufs classiques et un coeur à la pâte feuilletée
7,90 €

Soupe de crème de patate douce avec de l'huile de truffe
7,90 €

Crème de poivrons rouges avec "Chilli Chilli" et crevette frite
7,90 €

Poisson du Reinhardswald

Sibère rencontre les crevettes
sur la betterave à base de pommes de terre avec panais et sauce au safran
€ 21.80

Truite de fontaine entière * sans os moyens *
au beurre d'amande avec les légumes-racines et des pommes de terre de persil beurré
19,50 €

Végétarien

Tagliatelles aux champignons frais en crème avec de petites herbes sauvages
15,50 €

Patates douces échantillonnées avec du beurre de noix,
tomates cerises et légumes de jardin colorés
15,50 €

Notre nouache de pommes de terre frite au beurre d'onguent
aux tomates cerises et au parmesan fraîchement râpé
15,50 €

Spaetzle fait maison au fromage fondu et à la fonte d'oignon et herbes sauvages
15,50 €

Viande

Chateaubriand - à partir de 2 personnes
** frite selon votre souhait*
avec sauce béarnaise (cuit à la main), tomates grillées, champignons forestiers,
Légumes par saison et variétés de pommes de terre
36,50 € par personne

Carré du porc ibérique aux pommes de terre au romarin,
Chou de Savoie et échalotes glaciales à "Malaga"
23,80

Bec du veau au Café-de-Paris-Beurre
à la crème noir à la crème et aux gnocchis faits maison
23.50

Trendelburger Ritterspiess - servi en flammes -
Filet de boeuf et de porc à la sauce au cognac,
haricots verts au bacon et au romarin
23,50 €

Venaison "Baden Baden" - à partir de 2 personnes
** frite selon votre souhait*
sauce à la cerise agitée, des poires de canneberge, des brocolis aux amandes,
des choux de savoie, des nouilles et des pommes de terre ducelles
€ 38,00 par personne

Steak de cerf sous la croûte de noix
avec jus de porto, chou de savoie truffé et pommes de terre du duché
€ 27,30

Dessert

La Surprise du vin rouge * pour 2 personnes
Mousse de vin rouge
des fruits à la forêt et glace à la vanille bourbon
fraîchement préparé pour vous
11,50 € par personne

Mille belle * de 2 personnes *
Crêpe-Suzette - *flambée à la table* -
avec des filets d'orange dans la glace à la vanille Grand Marnier et Bourbon
11,50 € par personne

Chocolate Kiss
Mousse au chocolat aux cerises à l'eau cerise, crème anglaise
9,80 €

La pomme de feu
Crème brûlée au haricot Tonka, flammé au sucre brun avec sauce à la mangue et crème fouettée
9,80 €

Le rêve de Rapunzel
Flambée de prunes au rhum avec de la glace noyer et de la crème fouettée
9,80 €

Trendelburg FROMAGE
Original de la ferme Henne
avec des pommes-gingembre maison
€ 9,80