



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

**K**leines Rührei mit frischen Trüffel

*an geräuchertem Fjordlachs mit Kräuter-crème-fraîche*

€ 19,50

**F**rische Austernpilze in Speck und Kräutern

*an Rapunzelsalat mit Walnussvinaigrette*

€ 12,90

**R**oastbeef auf *getrüffelter* Schmand-Creme

*mit kleinem Salatstrauß in Granatapfeldressing*

€ 14,50

**C**arpaccio vom Rinderfilet auf Rapunzels Kräuterpesto  
*mit Salatstrauß im Parmesankörbchen und frischem Pfeffer*

€ 14,50

**K**leiner bunter Blattsalat

*mit Balsamico-Walnussölvinaigrette **oder** Granatapfel-Dressing  
**oder** Kräuter-Schmand Dressing **oder** Himbeervinaigrette*

€ 7,20

In allen Speisen und Getränken können folgende Stoffe, oder daraus gewonnene Erzeugnisse, enthalten sein: Gluten haltiges Getreide, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen, Weichtiere.

Bei Fragen diesbezüglich ist Ihnen unser Service- und Küchenteam gerne behilflich.

# Suppen

**W**ildconsommé mit Sherry,  
Eierstich und Pilze und gerösteten Brotwürfeln  
€ 8,90

**T**rüffelcremesüppchen vom Alba Trüffel  
mit Petersilienwurzel und gerösteten Brotwürfeln  
€ 9,90

**K**ürbis-Crèmesüppchen vom Hokaido  
mit Parmaschinkenstreifen und steierischem Kürbiskernöl  
€ 8,90

**Vegan** \* lactose- und glutenfrei

**G**estampfte Süßkartoffel mit „gutem Olivenöl“,  
Kirschtomaten, jungem Lauch und Wildkräutersträußchen  
€ 15,50

Sehr gerne können Sie sich jedes Gericht  
mit frischem Trüffel  
verfeinern lassen.

Sprechen Sie uns einfach an, wir sind sehr gerne behilflich

# Vegetarisch

**H**ausgemachte Kartoffelgnocchis in Salzeibutter gebraten  
mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesan  
€ 15,50

**B**andnudeln in Rahm  
mit frisch gehobeltem Trüffel  
€ 23,50  
Vorspeisenportion € 18,80

## Fisch

Aus dem Reinhardswald

**G**anze Bachforelle \*ohne Mittelgräte\*  
in Mandelbutter mit Wurzelgemüse und gebutterten Petersilienkartoffeln  
€ 21,40

**S**aibling auf Spinatbeet  
mit Bandnudeln und Rieslingsauce  
€ 24,50

# Fleisch

## **C**hateaubriand -500 Gramm - ab 2 Personen

*\*gebraten nach Ihrem Wunsch*

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

*€ 46,80 pro Person*

## **C**arré vom Iberico-Schwein mit Rosmarinkartoffeln, dicke Bohnen und glacierten Schalotten in „Malaga“

*€ 24,80*

## **H**irschrückensteak unter der Walnusskruste mit Rahmwirsing und hausgemachten Spätzle

*€ 29,80*

## **R**umpsteak vom Angusrind - 300 Gramm mit unserer Kräuterbutter, Pfannengemüse und Herzoginkartoffeln

*€ 34,80*

## **T**rendelburger Ritterspieß - flammend serviert - Filet von Rind- und Schwein mit Cognac-Pfeffersauce an grünen Bohnen mit Speck und Rosmarinkartoffeln

*€ 23,50*

# Dessert



## Süsser Kuss für 2 \* ab 2 Personen

*Rotweinschaum*

*dazu Waldbeerengrütze und Schokoladeneis*

*frisch für Sie zubereitet*

€ 12,80 pro Person



## Tausendschönchen \*ab 2 Personen\*

*Crêpe- Suzette - am Tisch flambiert -*

*mit marinierten Orangenfilets in Grand Marnier*

*und Bourbon-Vanillerahmeis*

€ 12,80 pro Person



## Schokoladen-Kuss

*Warmes Schokoladentörtchen mit (frisch gebacken im Ofen, ca. 12 min)*

*mit Birnenkompott und Walnuss-Eis,*

*Schlagrahm und Hippenherz*

€ 11,80



## Der Feuervogel

*Crème brûlée à la Karamell*

*mit eingelegten Zwetschgen*

€ 10,80



## Trendelburger Landkäse

*Original vom Henne Hof*

*mit hausgemachtem Apfel-Ingwer-Gelee und Finnenbaguette*

€ 10,20