



Grüß Gott – Servus und Herzlich Willkommen!

Schön, dass Sie da sind!

Das Beste im Leben sind die Menschen...
die wir Lieben...
die Orte, die wir entdecken...
und die Erinnerungen, die wir entlang unseres Weges sammeln.

Unsere aktuellen Empfehlungen, für einen erfrischenden Start!

Aperol Spritz „mal Anders“

Aperolsorbet mit Orangenscheibe und Sekt aufgegossen
8,50 €

Unser HUGO

Holunderblütensorbet mit frischer Minze, Limette und Sekt aufgegossen
8,50 €

Alkoholfreier „HUGO“

Holunderblütensorbet mit frischer Minze, Limette und Wildberry aufgegossen
6,50 €

Winzersekt vom Weingut Wachtstetter

Lemberger Weißgekeltert, brut
0,1l 8,50 €

Hausgemacher Erdbeer-Rhabarberlikör

mit Sekt aufgegossen
0,1l 8,50 €

Wir haben auch noch einige Alternativen für Sie – Sprechen Sie uns bitte an!



Liebe Gäste, Essen ist nicht gleich Essen!

"It's time to share the food!"

Noch vor 20 Jahren verbrachten die Leute pro Tag durchschnittlich 33 Minuten am [Essens]Tisch im Kreise ihrer Lieben. Heute ist diese Zeitspanne auf 14 Minuten und 27 Sekunden geschrumpft.

Lassen Sie sich das mal auf der Zunge zergehen: Wir verbringen heute nur noch durchschnittlich 14 Minuten gemeinsam beim Essen mit den Menschen die uns am wichtigsten sind.

Zählen nicht die Stunden, die wir mit Familie und Freunden gemeinsam essen, mit zu den schönsten in unserem Leben? Essen zu teilen, miteinander zu reden, zu lachen. Sind nicht einige unserer schönsten Kindheitserinnerungen mit leckerem Essen verknüpft sitzend am Küchentisch mit lieben Menschen? Oder bei Freunden eingeladen zu sein und dort mitessen zu können?

Essen gehört nun mal zu unseren elementaren Lebensbedürfnissen. Essen hält Leib und Seele zusammen heißt es. Doch für mich ist noch ein weiterer Aspekt wichtig: eben das gemeinsame Essen. Und dazu gehört nicht nur die reine „Nahrungsaufnahme“ sondern auch das gesellige Beisammensein. Dass das alles mit unseren rigiden Zeitplänen nicht so einfach ist, ist auch klar. Doch wie ein früherer Mathelehrer immer gesagt hat: „Von einfach hat auch keiner was gesagt.“

Der Wille zur Veränderung zählt. Und das Argument mit „ich hab keine Zeit“ ist ein klarer Hinweis auf die Prioritätensetzung. Denn in Wirklichkeit geht dieser Satz noch weiter und heißt komplett „ich habe keine Zeit DAFÜR“ und noch anders übersetzt heißt das noch wirklicher: „ich will keine Zeit dafür haben, weil mir anderes wichtiger ist“.

Dass ich für diese Interpretation nicht unbedingt geliebt werde, ist mir auch klar. Doch seien wir mal ehrlich: Was geht auf einmal alles, wenn wir wissen, wir haben noch zwei Arbeitstage und dann geht's in den Urlaub? Schon komisch, was wir in der kurzen Zeit alles gebacken bekommen, was vorher immer nicht zu schaffen war. Oder wenn die Lieblingsmannschaft Fußball spielt, werden plötzlich keine Überstunden gemacht wie sonst. Hm, was soll uns also diese Werbesendung sagen?

Wie wäre es denn mal, das mal zum Thema zu machen? In der Familie, in der Partnerschaft, im Freundeskreis? Wie lässt sich dieses wunderbare, verbindende, uns guttuende Ritual des gemeinsamen Essens wieder aufleben lassen? Welche Abende sind z.B. dafür ab sofort heilig? Wie lässt sich das im Freundeskreis umsetzen? Vielleicht mit einem festen Abend im Monat? Ich bin mir sicher, dass es hunderte von Möglichkeiten gibt, die ohne viel Aufwand dazu beitragen, dass das gemeinsame Essen wieder zu einem regelmäßigen Bestandteil in unserem Leben werden kann.

Wir sind ein Teil der Gemeinschaft die wir dadurch immer wieder bestärken. Damit stärken wir uns, denn wir bestärken die Verbindungen, derer wir in unserem Leben unbedingt bedürfen. Es ist eine Illusion, niemanden zu brauchen. Niemand ist eine Insel und umso wichtiger ist es für uns, Gemeinschaft in unserem Leben zu pflegen.

Und wenn's dann auch noch gut schmeckt, umso besser 😊 Wie halten Sie es in Ihrem Leben mit dem gemeinsamen Essen?“

Genießen Sie unser 8-gängiges Foodsharingmenü!

Ihr Gastgeber Sebastian Maier



Unser kulinarisches Foodsharing!

Unser Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbstafelspitz – dünn aufgeschnitten,
mit leichter Thunfischkrem, Kapern und Balsamico

Maier's Klassiker

Gebeizter Lachs mit roh mariniertem Apfel-Rettichsalat und Wildkräutern

Stroganoff-Style

Gebratene Jakobsmuschel auf einem Salat
von roter Bete, Apfel, Essiggurke, Creme Fraiche
und Erdnusscrumble

Küfers Klassiker – immer mal anders

Gebackene Praline von der Ochsenbacke mit sautiertem Blattspinat und Trüffelschaum

La Dolce Vita

Hausgemachte Ravioli – gefüllt mit hausgemachter Salsiccia,
mit Manchegosauce, Kirschtomate und Ruccola

Das Fest der Moorgeister – Graal Müritz!

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust mit Honig glasiert,
Semmelschnitte, Zwetschge und Kürbis

Weidmanns Heil!

Heimischer Hirschrücken unter einer Kräuterkruste mit gebratenen Pilzen, Petersilienwurzelkrem,
Schupfnudeln in Mohnbutter geschwenkt und Birnenchutney

So sweet!

Unsere Dessertvariation
nach Tagesangebot

Preis pro Person: 69,50 € - ab 2 Personen - bitte nur tischweise bestellen



Vorweg

Heimischer Zupfsalat

mit Speckchip, Radieschensprossen und Kirschtomate
8,50 €

Gebratene Garnelen

auf rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
Apfel, frischen Kräutern und Balsamico
13,50 €

Französischer Ziegenkäse

auf rote Bete Carpaccio mit karamellisierten Walnüssen,
Apfel, frischen Kräutern und Balsamico
9,50 €

Sashimi vom Hohenloher Roastbeef

mit asiatischem Gemüse und Sesam
14,50 €

Unser Vitello Tonnato

Rosa gebratener Kalbstafelspitz – dünn aufgeschnitten,
mit leichter Thunfischkrem, Kapern und Balsamico
14,50 €

Maier's Klassiker

Gebeizter Lachs mit roh mariniertem Apfel-Rettichsalat
und Wildkräutern
13,50 €

Stroganoff-Style

Gebratene Jakobsmuschel auf einem Salat
von roter Bete, Apfel, Essiggurke, Creme Fraiche
und Erdnusscrumble
12,50 €



Zwischendurch

Küfers Klassiker – immer mal anders

Gebackene Praline von der Ochsenbacke
mit sautiertem Blattspinat und Trüffelschaum

14,50 €

La Dolce Vita

Hausgemachte Ravioli – gefüllt mit hausgemachter Salsiccia
mit Manchegosauce, Kirschtomate und Ruccola

12,50 €

Hauptsache

Das Original: Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

24,50 €

Unser Zwiebelrostbraten vom Hohenloher Roastbeef

mit geschmälzten Zwiebeln, Maultasche und Spätzle

26,50 €

Gebratener Lammrücken

mit Senfkruste, Speckbohnen und Bratkartoffeln

28,50 €

Geschmorte Schweinebäckle

mit Wurzelgemüse und Spätzle

23,50 €

Gebratener Zander

mit Graupenrisotto, Wurzelgemüse und Meerrettichschaum

24,50 €

Vegetarisch: Graupenrisotto mit Wurzelgemüse

Wildkräutern und Meerrettichschaum

14,50 €

Das Fest der Moorgeister – Graal Müritz!

Rosa gebratene Oldenburger Entenbrust mit Honig glasiert, Semmelschnitte, Zwetschge und Kürbis

24,50 €

Weidmanns Heil!

Heimischer Hirschrücken unter einer Kräuterkruste
mit gebratenen Pilzen, Petersilienwurzelkrem, Schupfnudeln in Mohnbutter geschwenkt und
Birnenchutney

32,50 €



Im Nachgang

Die Versuchung

3erlei Crème Brûlée: Vanille, Schokolade und Limette
mit hausgemachtem Eis und frischen Früchten
8,50 €

Hausgemachtes Vanilleeis

mit frischen Beeren
6,50 €

Lauwarmes Schokoladentörtchen

mit hausgemachtem Snickerseis und frischen Früchten
9,50 €

3erlei Käse nach Tagesangebot

mit Feigensenf und frischen Trauben
12,50 €

Genuss im Überfluss

Genießen Sie eine Kaffeespezialität aus unserer LaMarzooco-Kaffeemaschine

Eine Manufaktur aus Florenz, die für allerbesten Kaffeegenuss steht.
Wir bereiten unsere Spezialitäten mit feinsten Bohnen von der Rösterei Heimbs aus Braunschweig zu.

Espresso: 2,40 €; Café Crema: 2,80 €, Cappuccino: 3,20 €

Feinster Grappagenuss vom Gardasee von der Brennerei Marzadro:

Grappa Giare Gewürztraminer 8,50 €
Grappa Stravecchia 8,50 €

