

Vorspeisen

Waldspaziergang 4.0  	17
€	
Pilz Cappuccino / Steinpilz Schnitte / Tartelett mit Waldaromen & Pilzcreme	
+ Trüffel Krokette	21 €
+ Herbst Terrine	25 €
Herbst Terrine von Ente & Kastanie	19 €
Kartoffel Cracker/ Zwiebelmarmelade / Orange / Grüne Sauce	
Hirsch Tatar „Bartmans Style“	Klein 19 €
Sherry – Pilzemulison / Buchenpilze / Senfkaviar / Wildkräuter	Groß 36 €
Hausgemachte Kürbis Maultasche  <i>Vegan</i>	15
€	
Apfel – Kürbis Kompott / Wildkräuter / Kartoffel-Crunch	

Suppe

Tagessuppe – <i>Fragen Sie gern unseren Service</i> 	11
€	
Fischsuppe „Bartmans Style“	Klein 16 €
Mit Fisch -, Muschel -, Garnele & Gemüseinlage	Groß 28 €

Salat

Bunte Beete mit karamellisierten Ziegenkäse	16 €
Beete in Textur / Kräuter / Ziegenkäse	
Wildkräutersalat	12 €
Balsamico – Honig Dressing / Nuss & Kerne / Croutons / Birnenspalten	
- mit gratiniertem Ziegenkäse	16 €

Brot & Butter

2 kleine Schwarzbrotbrötchen & Hausgemachte „Kräuter Butter“ (Tagesaktuell) 5 €

Fisch & Meeresfrüchte

Fang des Tages Tagespreis
Mit wechselnden Beilagen – *Fragen Sie gern unseren Service*

Zanderfilet 32 €
Trüffelrisotto / Wildkräuter / Beurre Blanc

Garnelen – Gebraten in Olivenöl Klein 19 €
Knoblauch / Peperoni mild / Cherrytomaten / Kräuter Groß 34 €

Fleisch

Hirschrücken „Rosa“ 42 €
Kartoffelgratin / Wilder Brokkoli / Preiselbeer – Wildrahmsauce
- Als „Surf & Turf“ mit 3 Garnelen 49 €

Geschmorte Ochsenbacke 32 €
Buntes Wurzelgemüse / Kartoffelpüree / Schmorsauce

Cordon Bleu vom Wildschwein „Mandel-Nuss-Panade“ 28 €
Räucherschinken & Kräuterkäse / Rosenkohl / Preiselbeer-Kroketten / Sauce

„Bartmans Braumalz“ Schnitzel 25 €
Braumalz Panade / Kartoffel – Zwiebelstampf / Spiegelei / Gurkensalat

Schnitzel „Wiener Art“ 25 €
Bratkartoffeln / Zitrone / Preiselbeere / Gurkensalat

Vegetarisch (Vegan)

Hausgemachte Kürbis Gnocchis „Gefüllt“ 28 €
Kürbis – Apfel Chutney / Cherrytomaten / Parmesan / Kürbiskerne
Vegane Option – Ravioli mit Pilzfüllung & Veganer Parmesan

Trüffel Pasta 28 €
Frische Hausgemachte Bandnudeln / Trüffelrahmsauce / Parmesan / Trüffel
Geht auch Vegan & Lactosefrei
Mit Rinderfiletstreifen + 12 €
Mit je + 1 Gramm Trüffel + 10 €
Mit 3 Garnelen + 10 €

Bei einer Umbestellung für Bratkartoffeln berechnen wir + 2,50 € extra

ALTE BARTMANS KLASSIKER

Roastbeef „Kalt aufgeschnitten“ vom Holsteiner Weiderind Bratkartoffeln & Hausgemachte Remouladensauce / Wildkräuter	26 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln	20 €
Senfeier „Bartmans Style“ 🌱 € Eier / Kartoffelpüree / Senf in Textur	19
Matjes „Hausfrauen Art“ Sherry Matjesfilet / Hausgemachte Hausfrauen Sauce / Bratkartoffeln	22 €
„Bartmans Brotzeitplatte“ Versch. Wurst & Käse Aufschnitt / Brot & Butter / Grünzeug	25 €

 **FÜR ZUHAUSE** 
 **Als Geschenk oder Andenken** 

Graubart oder **Bartblüte** oder **Rotbart**
Grauburgunder Rosé Cuvéé Roter Cuvéé
Je Flasche **14 €** oder **BK Holzkiste 60 €** (3 Flaschen suchen Sie aus)

GIN

Waldbeere & Tonkabohne

Citrus mit Mandarinenschale & Pfirsichblüte

Haselnuss & Zirbe mit Waldaromen

X-MAS BLACK EDITION

(Beim Kauf von 3 Sorten 1 BK Glas GRATIS)

39 € 0,5 l 69 € 1 l

**Rum – „DON Bartman“
49 € 0,7 l**

Schauen Sie gerne in unsere **Vitrine** wir haben noch viel mehr 😊

Dessert

Schokoladentörtchen	15 €
Giandujacreme / Knusperboden / Crumble / Eis / Frucht / Nuss	
„Praline“ – Die Bartmans AUSTER	Stück 10 €
Schokolade / Schokoganache / Perle	
Zwetschkenröster	14 €
Kaiserschmarrn Espuma / Zimt Knusper / Eis	
Bartmans Ice Espresso	9 €
Vanilleeis / Espresso / Weißes Schoko Espuma	
Käse Teller	19 €
Affinierter Rohmilchkäse dazu Fruchtsenf & Brot	
<i>Affineur Markus Kober entdeckt Käserohlinge und veredelt sie in Handarbeit. Er kombiniert sie überraschend mit Kräutern, Gewürzen, Blüten, Likören und vielen weiteren Zutaten aus der Region.</i>	
1 Kugel Sorbet oder 1 Kugel Eis – vom Bauernhof Steffens (Tagesaktuell)	4 €
1 Kugel Sorbet „Beschwipst“ mit einem Schuss Prosecco	8 €
mit einem Schuss Geldermann Rosé	10 €

Dessert Wein

Merlot Eiswein – 2007	5 cl	0,375 l
Rosé – Nussdorfer Kaiserberg		
Emil Bauer & Söhne – Pfalz – Deutschland	10 €	58 €

Oder darf es ein schöner Obstbrand von Fassbind sein ?
Wir haben auch noch andere leckere Spirituosen da 😊

