

„Cappuccino“ von Rotkohl und Hirsch

5,90 €

Kürbis-Orangen-Suppe

5,90 €

Kraftbrühe von der Gans mit Trüffelblädle

6,90 €

Endiviensalat mit gebackenem Landei, karamellisiertem Speck und Apfel

8,90 €

Gebeizte Entenbrust mit Dattelchutney, Grünkohlsalat und Granatapfel

9,90 €

Warmer Bio-Ziegenkäse von Sabine Jürß mit Bete-Salat und Walnuss-Pesto

9,20 €

Vorspeisenvariation: Riesengarnelen, Grünkohlsalat, gebackenes Landei, Entenbrust, Bete-Salat, Sülze

16,90 €

Unser Töttchen nach Originalrezept 8,90 €

als Hauptgang mit Kartoffelpüree 13,90 €

\*

Hirschrückenmedaillon (Wild aus der Lüneburger Heide)  
rosa gebraten, Walnuss-Rosenkohl, Kartoffelnocken, Obstchutney, Preiselbeeren  
23,90 €

Gebratene Streifen vom Hirschfilet mit Pilzen, Haselnüssen, Cranberries, auf hausgemachten Spätzle  
19,60 €

Hirschgulasch mit unserem Rotkohl, Kartoffelkloß und Apfelkompott  
18,90 €

Roulade vom Rind mit Püree (Heiner Wenings Bio-Kartoffeln) und Stielmus  
15,90 €

Filet vom Angus Rind  
(bestens gereift und mit Gras gefüttert)  
160g 19,00 € / 250g 25,00 € / 350g 35,00 €

Saucen je 3,00 €  
Chimichurri  
Madagaskar-Sauce  
Café de Paris Butter

Veggies je 4,00 €  
Babyspinat  
Pfannen-Gemüse  
Endiviensalat

Beilagen je 4,00 €  
Trüffelpommes  
Bio-Püree  
Kartoffelnocken

„Hygge“-Salat: Avocado, Aronia-Beeren, Hanfsamen, Grünkohl, Haselnüsse,  
Granatapfel, Birne, Agaven-Limetten-Dressing veggie!

12,90 € + geröstete Rinderfiletstreifen 18,90 €

Filet von der großen Dorade Royal mit Toskana-Gemüse und hausgemachten Kartoffel-Nocken

23,90 €

Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

18,90 €

Selbstgemachte Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut und Püree (Heiner Wenings Bio-Kartoffeln)

12,90 €

Unsere Sülze (Schweine vom Hof Renfert-Deitermann)  
mit Remoulade und Bratkartoffeln

12,90 €

Veggie: Wohlfühl-Pasta mit karamellisiertem Kürbis, Baby Spinat, Haselnüssen und Maronen

12,90 € + 3 Madras-Riesengarnelen 18,90 €

Bio-Käseauswahl von Sabine Jürß mit Obstchutney und Walnuß-Pesto

10,90 €

Gebratene Kalbsnieren in reduzierter Sauce

15,00 €

## Unser Gänse-Menü

Kraftbrühe von der Gans mit Trüffelblädle 6,90 €

\*

Feldmanns Gans: Brust und Keule mit Sauce, Obstchutney,  
Rotkohl, Kartoffelkloß 28,20 €

\*

Birnenmousse, kandierte Veilchen, Vanilleeis  
und warme Schokoladensauce 8,40 €

Menüpreis: 38,90 €

---

### \* Die Familien-Gans \*

Eine Gans frisch aus dem Ofen, klassisch am Tisch tranchiert und als Familienessen serviert:  
mit Orangensauce, Obstchutney, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Kartoffelklößen  
und Backäpfeln gefüllt mit Marzipan, Mandeln und Rosinen  
für eine Familie oder 4 Freunde zu 35,00 € pro Person

Bitte spätestens einen Tag vorher bestellen! e-mail: [info@hotel-feldmann.de](mailto:info@hotel-feldmann.de)

## Dessert

Affogato al caffè: eine Kugel Vanilleeis aufgefüllt mit doppeltem Espresso  
5,20 €

Punsch Crème Karamell mit Orangenkompott  
6,40 €

Birnenmousse, kandierte Veilchen, unser Vanilleeis  
und warme Schokosauce  
8,40 €

Apfel-Calvados-Tarte mit Walnusseis  
6,40 € (ohne Eis 4,20 €)

Unser selbstgemachtes Eis: Schoko, Vanille, Walnuss,  
Schwarze-Johannisbeeren-Sorbet  
Kugel 2,90 €

Aperol Spritz auf Eis Glas 0,2 l 6,50 €

Crémant von Bouvet Ladubay, Loire, pur oder mit Limette auf Eis Glas 0,1l 6,00 € Fl. 0,75 l 27,00 €

Münsterländer Aperitif: Himbeer-Walderdbeerlikör aufgefüllt mit trockenem Sekt Glas 0,2 l 6,50 €

Lillet, der leicht fruchtige, weiße Aperitif aus Bordeauxweinen auf Eis 6,00 €

Sekt „Selektion Gasthaus Feldmann“ - trocken - Glas 0,1l 5,50 € Fl. 0,75 l 24,00 €

Champagner Benoît Lahaye 100 % Pinot Noir, 24 Monate im Faß gelagert Fl. 0,75 l 65,00 €

Kir Royal: Glas Crémant mit Crème de Cassis de Dijon Glas 0,1l 6,50 €

Piccolo Geldermann Carte Blanche aus Pineau de Loire Trauben 0,2 l 10,00 €

Sherry Emilio Hidalgo : extra dry oder medium 5 cl 4,20 €

Portwein von Niepoort -fine Ruby Port- rot 5 cl 4,20 €

Martini bianco oder rosso, Noilly Prat 5 cl 4,20 €

Campari 'bitter' mit Orangensaft oder Soda (enthält Farbstoff) 6,80 €

Pastis, natürlich mit Ricard aus Marseille 6,80 €

alkoholfreier Aperitif

Crodino Italiens bekanntester alkohlfreier Bitter aus Kräuterextrakten (enthält Farbstoff) 4,50 €

'Monin bitter' wohlschmeckend wie Campari, mit Maracujasaft (enthält Farbstoff) 5,50 €

#### Biere vom Faß

Warsteiner herb	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Pinkus Müller Special aus Münster, naturtrübes Bier	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Veltins Pilsener	0,2 l	2,20 €	0,4 l	4,10 €
Pilsner Urquell	0,2 l	2,30 €	0,4 l	4,40 €
Tegernseer Helles	0,3 l	3,10 €	0,5 l	5,20 €

<b>Flaschenbiere</b>		
Jever Fun alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40 €
König Ludwig alkoholfreies Weizen	Fl. 0,5 l	4,90 €
Pinkus Müller Malzbier alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,40 €
Hacker Pschorr helles Weizen	Fl. 0,5 l	4,90 €
<b>alkohlofreie Getränke</b>		
Original SELTERS natur, medium, classic	Fl. 0,25 l	2,90 €
Original SELTERS natur, medium, classic	Fl. 0,75 l	6,30 €
Pellegrino	Fl. 0,75 l	6,90 €
Josefs Quelle	Fl. 0,33 l	3,40 €
Fl. Coca-Cola, Fanta, Cola Zero	Fl. 0,33 l	3,40 €
Glas Sprite	0,25 l	2,80 €
Apfelsaft naturrüb	Karaffe 0,25 l	2,90 €
Apfelschorle mit naturrübem Apfelsaft	Karaffe 0,25 l	2,80 €
Apfelschorle mit naturrübem Apfelsaft	Karaffe 0,5 l	5,20 €
Orangensaft	Karaffe 0,25 l	2,90 €
Schweppes Ginger Ale / Bitter Lemon 9	Fl. 0,2 l	2,90 €
Fruchtsaft -Traube, Tomate, Multivitamin-	Fl. 0,2 l	2,90 €
Tasse Kaffee		2,60 €
Kännchen Kaffee		5,00 €
Tasse koffeinfreier Kaffee		2,60 €
Kännchen koffeinfreier Kaffee		5,00 €
Großes Glas Keo-Tee		3,80 €
Große Tasse Milchkaffee		3,80 €
Große Tasse Kakao		3,20 €
Tasse Espresso		2,50 €
Doppelter Espresso		3,80 €
Tasse Cappuccino		3,20 €
Latte Macchiato		3,80 €

<b>Spirituosen</b>	<b>2 cl</b>
Sasse Weizenkorn	2,00 €
Eversbusch	3,00 €
Malteser Aquavit	3,00 €
Jubiläums Aquavit	3,30 €
Linie Aquavit	3,30 €
Grand Marnier	4,00 €
Johnny Walker	4,00 €
Jack Daniels	4,00 €
Sambuca	3,00 €
Averna	3,00 €
Ramazotti	3,00 €
Amaretto	3,00 €
Baileys 4 cl	6,00 €
Benedictine	4,00 €
Sasse Uppgesett'n	3,20 €
Cointreau	4,00 €
Jägermeister	3,00 €
Underberg	3,00 €
Fernet Branca	3,00 €
Havana Club dunkel Anejo Especial, Cuba	4,50 €
Havana Club hell 3 Anos, Cuba	4,50 €
Finnlandia Wodka	3,50 €



## Weine in der Karaffe - ein echtes Viertel 0,25 l

Weißer Burgunder trocken vom Weingut Ökonomierat Johannes Kleinmann, Pfalz Helle, leuchtende Farbe mit grünem Schimmer. Ein leichter Weißburgunder mit einer Fülle tropischer Früchte.	7,40 €	1 L 24,00 €
Pfälzer Riesling trocken Erz. Abf.: Weingut Acham-Magin, Forst an der Weinstraße. Beschwingt und anregend präsentiert sich dieser Gutsriesling. Er erinnert vom Aroma her an Apfel und Grapefruit. Er ist herzerfrischend trocken und daher auch sehr schön als Aperitif.	7,40 €	1 L 24,00 €
Riesling Hochgewächs feinherb, Mosel Erz. Abf.: Weingut Albert Kallfelz, Ein erstklassiger Riesling, kräftig, fruchtig und saftig im Geschmack. Feine Fruchtaromen gepaart mit mineralischen Komponenten. Angebaut in einer der besten Steillagen auf Schieferboden.	7,40 €	1 L 24,00 €
Grauburgunder aus der Pfalz von Matthias Gaul Ein klassischer Grauburgunder mit leichtem Apfelaroma, mineralischer Note und harmonischem Abgang.	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Tempranillo Rose´, Spanien Ein ungemein knackiger Rose´, der durch seine angenehmen, frischen Fruchtaromen überzeugt. Am Gaumen kraftvoll, doch elegant. Erz. Abf.: Hijos de Antonio Barcelo´, Valladolid, Castilla y Leon	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Nero d´Avola, Sizilien Erz. Abf.: Weingut Cataldo, Rubinrote Farbe, fruchtig, Kirsche und schwarze Johannisbeere, voller Körper, samtig.	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Les Travers de Marceau Grenache aus dem Languedoc, Domaine Rimbert Würzig, kräutrig, Schiefernoten, optimal zu rotem Fleisch und kräftigen Speisen	7,40 €	0,75 l 21,00 €
Rioja Crianza Dominio de Ugarte, 92 % Tempranillo, 8 % Garnachatrauben, dunkles Purpurrot, Vanille- und leichte Holzaromen, trocken, würzig, gehaltvoll, feinfruchtig. 15 Monate im Weifaß und 6 Monate auf der Flasche gereift.	8,50 €	0,75 l 24,00 €

