

Aperitif

Lillet Blanc oder Rouge auf Eis	€ 3,50
Glas Sekt Schloß Affaltrach	€ 4,90
Spanischer Wermut von Tiana, Mallorca Rojo Muntaner auf Eis	€ 4,50
Sekt mit wilder Hibiskusblüte	€ 4,90
Sekt mit hausgemachtem Mirabellenlikör und Mirabelle	€ 4,90
Lillet Wild Berry	€ 5,90
Aperol „ Spritz“ Aperol, Sekt,Soda, 0,2l	€ 5,90
„Hugo“ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
Mineralwasser und Eis 0.2l	€ 5,90
exotischer Tropenfruchtcocktail 0,25l - alkoholfrei	€ 3,50
Hausgemachter Likör von Walnuss, Cognac und Rotwein (Kann als Aperitif und Digestif getrunken werden)	€ 3,90
Gin Tonic, Bombay Sapphire	€ 6,50

Schorle 0,25l

Rhabarberschorle	€ 2,90
Zitronen-Kräuterlimonade (hausgemacht)	€ 2,90
Apfelschorle (Apfelsaft ist selbstgepresst von eigenen Äpfeln)	€ 2,90

Weißwein

2016er E roure, Can Novell Mallorca	€ 5,50
- Chardonnay & Moll, typischer Mallorquiner anregende und erfrischende Zitrusnote und schöne Mineralität	

Rotwein

2016er Negroamaro, I Muri, Puglia	€ 6,00
- Aromen von Johannisbeeren, & reifen Waldfrüchten, feinem Holz und Kräutern ,herrlich weich, balanciert	
2015er Spätburgunder, Sasbach, Kaiserstuhl	€ 6,50
vollmundig und samtig, fruchtiges Aroma von Kirsche und Himbeere, Nuancen von Vanille und Marzipan,	

Digestifempfehlung

Lecker Likörchen, selbst gepflückt und hausgemacht	€ 2,50
Quitte, Kornelkirsche, roter Pfirsich,Vodka-Caramelo	
Merreter Kräuterlikör	

Kleine Ferkeleien aus der Küche

Datteln im Speckmantel ³	€ 4,90
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch,grünem Pfeffer und Beeren	€ 4,90
Gebackener Ziegenkäse mit Dattelmchutney	€ 4,90
Panhas mit Apfel-Kartoffelpüree und Zwiebeln	€ 4,90
Gebackene Garnelen im Filoteig, Wakame und Chili-Mayonaise	€ 5,50
Hirschschinken mit eingelegtem Kürbis	€ 5,50
Entenfrühlingsrolle, Wasabi-Erbsepüree, Ponzusauce	€ 5,50
Gebackenes Hähnchen auf Asia-Cole Slaw	€ 5,50
3 der obigen Ferkeleien	€ 14,50
Thunfischmedaillon auf Wakamesalat	€ 6,90
Spanische Tapa (Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego) ^{2 3}	€ 7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Kleiner Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing, Croutons	€ 4,90
Wintersalat mit Speck ³ und Croutons	€ 7,90
Feldsalat mit Panhas, Äpfeln und Zwiebeln	€ 8,90
Warmer Ziegenfrischkäse ³ mit Honig auf Pumpernickel & Salat	€ 9,90

Vorspeisen

Ofenpaprika mit Feta gefüllt, Oliven, Knoblauch und Kräuter	€ 7,90
Ravioli mit Grillgemüsen gefüllt und Garnelenspieß	€ 9,90
Carpaccio vom Rind mit Grana Padano ³ Rucola & Pinienkernen	€ 11,90
Trio von Thunfisch, Jacobsmuschel und Garnele mit dreierlei Saucen und kleinem Salat	€ 13,90
Hummercanneloni und gebratener Schweinebauch auf Erbsen- Wasabipüree	€ 13,90

Suppen

Zwiebelsuppe mit Grana Padano-Crouton überbacken	€ 5,50
Hummerrahmsuppe mit Cognac und Sahne	€ 6,90
Hummersuppe mit Frühlingsrolle von Hummer und Seehecht	€ 11,90

Für unsere kleinen Gäste

Poulardengeschnitztes mit Nudeln und Gemüse	€ 7,50
Nudeln mit Sauce Bolognese	€ 5,50

„Flachs Hof Küche“

Ragù alla Bolognese, Rind und Gemüse „von Hand“ geschnitten, viel Rotwein, 6 Stunden gekocht, mit Tagliatelle	€ 12,90
Großer Salat mit gebratener Hähnchenbrust in der Gewürzkruste, mit knackigen Kernen und fruchtigem Chutney	€ 13,90
„Pulled Pork“ gezupfter Schweinenacken, 8 Stunden im Ofen gegart, Krautsalat, Russische Sauce & Süßkartoffel -Pommes	€ 13,50
Merreter-Bauernburger, Dinkel - Weizenbrötchen vom Bäcker Schiffer in Holt, 200gr reines deutsches Rindfleisch vom Metzger Bartels in Beeck, unsere hausgemachten Dips, eingelegte rote Zwiebeln, Käse, krosser Speck, Tomate und dicker Fritte	€ 14,50
Merreter-Salat mit krossem Spanferkelbauch, Schinken ³ , Ziegenfrischkäse ³ und Merreter-Bratkartoffeln	€ 14,90
„Low Carb“ 200gr Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter und großem Salat	€ 19,90

Vegetarisch

Mezzalune mit Kürbis-Amarettinifüllung, gratinierter Ziegen-Camembert, Spinat und Honig-Orangensauce	€ 12,90
Kichererbsencurry mit Gemüse, Reis und gebackenem Käse	€ 11,90

Menü

Feldsalat in Speck-Kartoffeldressing mit gebratenem Panhas

Zwiebelsuppe mit Grana Padano-Crouton überbacken

Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier, Spätzle und Gemüse

Nougatparfait mit rotem Beerenragout

€ 32,90

Der Fisch

Gebratene Garnelen mit Kichererbsencurry, Gemüse und Jasminreis	€ 19,90
Skreifilet auf der Haut gebraten, Safran-Pernodsauce, Tagliatelle und Gemüse	€ 21,90

Das Fleisch

Kalbsklopse Königsberger Art mit gebackenen Kapern, Kartoffelpüree und Rahmwirsing	€ 15,90
Hirschragout mit Chili, Orange & Grand Marnier, Spätzle und Gemüse	€ 18,90
Sauerbraten vom Wildschwein in Mirabellensauce, Serviettenknödel und Rotkohl	€ 18,90
Lammhüfte Rosa gebraten, Kräuter, Feta, Knoblauch Oliven, Kartoffeln und Gemüse	€ 21,90
Argentinisches Rumpsteak auf Café de Paris Sauce, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 23,90

Kleine süße Versuchung

Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	€ 5,50
Erdnußbrownie mit Popcorneis	€ 5,50

Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
„Death by Chocolate“ warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern & Eis von weißer Schokolade (frisch aus dem Ofen in 15 min.)	€ 7,50
Nougatparfait mit rotem Beerenragout	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme und Beeren gefüllt, Eis	€ 7,50
Mango mit Eis und Vanillecreme überbacken	€ 7,50
Dessertteller Flachs Hof	€ 9,50
3erlei Käse mit Mango-Traube-Cuminchutney	€ 7,50

1: mit Antioxidationsmittel 2 geschwärzt: 3: mit Konservierungsstoff, 4: mit Geschmacksverstärker
5 mit Süßungsmittel

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service

