

Aperitif

Lillet Blanc oder Rouge auf Eis	€ 3,50
Glas Sekt Schloß Affaltrach	€ 4,50
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
Aperol „ Spritz“ Aperol, Sekt,Soda, 0,2l	€ 5,90
„Hugo“ Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Limette	
Mineralwasser und Eis 0.2l	€ 5,90
Lillet- Russian Wild Berry mit Beeren und Eis	€ 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
<u>Schorle 0,25l</u>	
Rhabarberschorle	€ 2,90
Zitronen-Kräuterlimonade (hausgemacht)	€ 2,90
Apfelschorle (Apfelsaft ist selbstgepresst von eigenen Äpfeln)	€ 2,90
<u>Weißwein</u>	
2016er Au Cler, Colombar, Ugni Blanc, Gascogne -herrlich fruchtig und duftig, Aromen von Stachelbeere und Grapefruit, knackig	€ 5,50
2016er Chenin Blanc, MAN Family Wines, Südafrika - Aromen von Guave, Melone und saftigen Zitrusfrüchten, anregende und erfrischende Zitrusnote und schöne Mineralität	€ 6,00
<u>Rosé</u>	
2015erOude Kaap, Blanc de Noir (Rosé), Südafrika - zwischen trocken und halbtrocken, fruchtige Aromen von Erdbeere und Himbeere	€ 5,50
<u>Rotwein</u>	
2015er Voramor negre, Can Rubi, Mallorca - Rote und schwarze Beeren kombiniert mit dezenter Mineralität, saftig, schmelzig	€ 5,50
<u>Digestifempfehlung</u>	
Lecker Likörchen, selbst gepflückt und hausgemacht	€ 2,50
Quitte, Kornelkirsche, roter Pfirsich	
Merreter-Kräuterlikör	€ 2,50

Kleine Ferkeleien aus der Küche

Datteln im Speckmantel ³	€ 4,90
Ziegenkäsecanneloni mit Thunfisch, grünem Pfeffer und Beeren	€ 4,90
Albondingas (spanische Fleischbällchen) in Paprika de la Verasauce	€ 4,90
Gebackener Ziegenkäse mit Melonen-Salsa	€ 4,90
Gebackene Reisbällchen mit Ente und Brennessel, Kräuterschmand	€ 4,90
Schinkensülze mit Pfifferlingen	€ 4,90
Frische Feige mit Mozzarella überbacken, Toskanischer Schinken	€ 5,50
Garnelen Dim-Sum mit Chili-Mayonaise	€ 5,50
Rehragout auf Brennesselknödel	€ 5,50
Gebackenes Hähnchen auf Asia Gurkensalat	€ 5,50
3 der obigen Ferkeleien	€ 14,50
Thunfischmedaillon auf Ingwer-Wakame-Gurkensalat, Asia Dip	€ 6,90
Spanische Tapa (Peperoni, Oliven Aioli, Schinken, eingelegte Pilze, Manchego) ^{2 3}	€ 7,50

Salate

Kleiner gemischter Salat	€ 4,90
Sommersalat mit Speck ³ und Croutons	€ 7,90
Warmer Ziegenfrischkäse ³ mit Honig auf Pumpernickel & Salat	€ 9,90
Gebratene Pfifferlinge und Wildschweinschinken an Salaten	€ 10,90

Vorspeisen

Warme Ofenpaprika mit Feta ³ gefüllt, Peperoni und Oliven	€ 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

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Kokos, Ingwer & Gewürzhippe	€ 5,90
Pikante mediterrane Fischsuppe mit Aioli	€ 7,90

Für unsere kleinen Gäste

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

„Flachs Hof Küche“

Schinkensülze mit Pfifferlingen, Remoulade & Merreter Bratkartoffeln an Salat	€ 13,90
Großer Salat mit gebratener Hähnchenbrust in der Gewürzkruste, mit knackigen Kernen und fruchtigem Chutney	€ 13,90
„Pulled Pork“ gepuffter 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
Mediterraner Salat mit dreierlei Fischen, Tomaten, Knoblauch und Oliven ² , Aioli ³ und Merreter-Bratkartoffeln	€ 19,90
kleine Kalbsschnitzel mit frischen Pfifferlingen, Salat und Merreter- Bratkartoffeln	€ 21,90

Vegetarisch

Mezzalune mit Feigen-Walnußfüllung, gratinierter Ziegen- Camembert, Spinat und Honig-Orangensauce	€ 11,90
Gebratene Pfifferlinge auf Tagliatelle, Wildkräuterpesto	€ 11,90

Menü von den „Merreter- Wiesen“

Gebackene Weißwurstpraline, Bolten-Uraltgelee und Kartoffelsalat

Kürbiscremesuppe mit Kokos, Ingwer & Gewürzhippe

Escalopes von der Rehkeule aus hiesigem Revier, Pfifferlinge,
Wildkräuterwirsing, Hagebuttensauce und Brennesselknödel

Walnuß - Mohnparfait mit Pflaumenkompott

€ 32,90

Der Fisch

Fischtrio in Hummersauce mit Tagliatelle und Gemüse	€ 21,90
„Fish & Chips“ Kabeljaufilet im Backteig, Pommes Frites, Asia-Gurkensalat und Remoulade	€ 17,90

Das Fleisch

Toskanisches Rehsugo mit Grappa und Rosinen, Tagliatelle und Gemüse	€ 17,90
Sauerbraten vom Wildschwein in Mirabellensauce mit Rahmwirsing & Brennesselknödel	€ 17,90
Schweinefilet „Mallorquiner Art“ in Hierbas-Gewürzmarinade, Salsa, Patatas Bravas , Gemüse	€ 18,90
Escalopes von der Rehkeule aus hiesigem Revier, Pfifferlinge, Wildkräuterwirsing, Hagebuttensauce und Brennesselknödel	€ 21,90
Argentinisches Rumpsteak mit Speck, Zwiebeln und Champignons, gratinierte Kartoffeln und Gemüse	€ 23,90

Kleine süße Versuchung

Aufgeschlagenes Vanille Baileyseis	€ 5,50
Vanilleeis mit Eierlikör und Beeren	€ 5,50
Basilikum-Pinienkernsorbet mit Erdbeeren	€ 5,50
Erdnußbrownie mit Popcorneis	€ 5,50
Rote Grütze mit Eis	€ 5,50

Süße Versuchung

Schwarze und weiße Mousse au chocolat	€ 6,50
Walnuß - Mohnparfait mit Pflaumenkompott	€ 7,50
Pochierte Feigen mit Eis von weißer Schokolade	€ 7,50
Crêpes mit Vanillecreme und Brombeeren gefüllt, weißes Schokoeis	€ 7,50
Beeren mit Eis und Vanillecreme überbacken	€ 7,50
Dessertteller Flachs Hof	€ 9,50

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

Allergikerkarte auf Wunsch erhältlich, bitte fragen Sie unseren Service