

KLEINHUIS' **RESTAURANT** im Baseler Hof

Vorspeisen

- Thunfischtatar mit mariniertem Fenchel,
geschmorten Kirschtomaten und Zitronen-Basilikumpesto € 12,50
Lauwarmer Ziegenkäse vom Bachenbrucher Hof mit
Rhabarber-Chutney und Rauke € 11,50
Auberginen-Tomaten-Gratin mit geräuchertem Mozzarella € 10,50
Blattsalate aus den Vierlanden mit Scampi und karamellisierten Nüssen € 11,50
Beilagen Salat € 4,90

Suppen

- Bisque von Schalen- und Krustentieren mit gereiftem Armagnac € 8,90
Frühlingskräutersuppe mit einem gebackenen Wachtelei € 7,50

Hamburger Klassiker

- Zweierlei vom Labskaus mit Glückstädter Matjes und
Senfgurken-Relish € 18,50
Hamburger Pannfisch mit Pauli-Senfsoße und Bratkartoffeln € 21,50
Rücken vom Salzwiesenlamm mit Olivenkruste, Rosmarin Jus, Gewürzauberginen und
Kartoffel-Ziegenkäse Stampf € 25,90
Hausgemachte Kräuterbratwurst vom bunten Bentheimer Schwein
mit Apfelsauerkraut, Zwiebelmarmelade und Kartoffelstampf € 14,80

Kleinhuis' Spezialitäten

- Gegrilltes Rinderfilet und geschmortes Rinderbäckchen vom Landwerthof
mit Bärlauch-Kartoffelstampf und Rüben-Gemüse € 32,50
Medaillons vom Lüneburger Wildschwein (180g) mit
Altländer-Gemüse, Pellkartoffeln und Morchelrahm-Sauce € 15,50
Gebratenes Lachsfilet mit Gewürzkruste,
Humus, Orientalischem Spinat und Datteln € 19,50
Dreierlei vom Glückstädter Matjes mit Bratkartoffeln und Meerrettich-Creme € 15,50

Vegetarische Hauptgänge

- Duett von der Polenta mit glasiertem Frühlingsgemüse € 12,80
Maultaschen mit Gartengemüse und Petersilienbutter € 12,50

Dessert und Käse

- Frischkäsetörtchen mit Blaubeersorbet und Zitronen € 7,80
Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Rhabarber-Kompott und Yoghurt-Eis € 7,20
Eis und Sorbet Variation € 6,90

Rohmilchkäse aus der Käserei Backensholz mit Sauerkirsch-Chutney

- 3 Sorten a € 9,50
5 Sorten a € 11,50
8 Sorten a € 14,60