

Liebe Gäste,

herzlich Willkommen Im Gasthof Große.

In unserer Küche verwenden wir bevorzugt regionale & saisonale Produkte.

Bei der Zubereitung unserer Gerichte kombinieren wir die traditionelle Küche mit der modernen Kochkunst.

Unsere Lieferanten:

Gemüse & Obst	Firma Marker, Hamburg
Fleisch	Seeve Fleisch, Brackel
Rindfleisch	Hof Kruse, Wulfsen
Eier	Hof Bahn, Salzhausen
Kartoffeln	Hof Kruse, Wulfsen
Spargel	Moellmer´s Hof, Toppenstedt
Trüffel	Il Sole, Hamburg
Fisch	Seeve Fleisch, Brackel

A p e r i t i f E m p f e h l u n g

Amalfi Spritz

hausgemachter Amalfi-Zitronensud / Soda / Valckenberg NUMERO 1

8.00

A p e r o P l a t t e

-als leichter Einstieg oder zu einem Glas Wein-
eingelegte Oliven / Parmesan / Grissini /
Parmaschinken

11.00

perfekt zum Teilen

P f i f f e r l i n g s c r e m e s u p p e

Tomaten-Concassée / Milchschaum / Kräuteröl

9.00

R o s a g e g a r t e E n t e n b r u s t

Pflaumen-Jus / Bao Bun / Pastinake / Rosenkohlblätter

31.00

Vorweg

Carpaccio vom Weiderind

Parmesancreme / Pfifferlinge / junger Salat / Croûtons

12.00

Gebackener Ziegenfrischkäse

Feigen-Senf-Chutney / Feldsalat
karamellierte Nüsse / eingelegter Kürbis

11.00

Hochzeitsuppe "Alt Wulfen"

handgemachte Fleischklößchen / Möhre / Eierstich

8,50

Zwischendurch

Handgemachte Tortellini

-gefüllt mit geschmorter Heidschnucke-
Blumenkohl / Sesam / Preiselbeere

13.00

Hauptgang

24 Stunden geschmorte Ochsenbacke

Kartoffelpüree / junge Erbsen / Fingermöhren
Röstzwiebel-Jus / Brunnenkresse

29.50

Gebackener Kürbis *- Vegan -*

Kürbiskernpanade / Blumenkohl / Paprikacreme / Sesam

22.00

Medallions vom Seeteufel

Kürbis-Gnocchi / Kürbiscreme / Beurre blanc
wilder Brokkoli / Dill

29.00

Handgemachte Ravioli
-Steinpilz-Ricotta Füllung-

Walnussbutter / Parmesanschaum / junger Spinat /
Schnittlauch

24.00

Wiener Schnitzel

-aus dem Kalbsrücken-
Preiselbeeren / Rahm-Gurkensalat / Bratkartoffeln

26.50

Gasthof Große Burger

Rindfleischpatty
(vom Weiderind aus Wulfsen)
hausgemachtes Briochebrötchen / Brie
Zwiebelmarmelade / Chipotle-Mayo / Steakhousepommes
-Auch vegetarisch möglich-

19.50

R o s a R o a s t b e e f

Bratkartoffeln / Gewürzgurke
Remouladensauce & Salatbeilage

20.50

G e m i s c h t e r S a l a t

gemischte Blattsalate
Kirschtomaten / Gurke / Möhre / Nüsse
Balsamico Vinaigrette / Knoblauchbrot

-mit gegrillter Zitronenhähnchenbrust **16,50**

-mit gebackenen Garnelen **18,00**

C u r r y w u r s t

hausgemachte fruchtige Currysauce / Steakhousepommes

11.50

J ä g e r s c h n i t z e l " W i e n e r A r t "

Bratkartoffeln / Champignonrahmsauce / Beilagensalat

21,00

Steaks vom Lavasteingrill

Zu unseren Steaks reichen wir
geschmorte Zwiebeln und Grünzeug

"THE BLACK" Rumpsteak	200g	28,90
-GRAIN FED Black Angus -Uruguay-	300g	36,90
"THE BLACK" Rinderfilet	200g	34,00
-GRAIN FED Black Angus -Uruguay-		

Dazu dürfen Sie eine Sauce wählen:

- Kräuterbutter
- Pfefferjus
- Chimichurri

Beilagen:

- Steakhousepommes 3,90
- Bratkartoffeln 4.90
- Trüffel-Parmesan-Fritten 5.50