



Vorspeisen

Baguette mit Aioli

4,00 €

Gurkensalat mit Rahm und Dill

6,90 €

Tomatensalat in Balsamico

mit roten Zwiebeln

6,90 €

Gebackener Ziegenkäse auf geröstetem Toast

mit Serrano-Schinken, Honig und Salat

10,50 €

Rote Beete Carpaccio mit Nordsee-Feta,

Pinienkernen und Croutons

10,50 €

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs,

Sour Creme und Feldsalat

11,50 €

Bunter Gartensalat

8,50 €



Suppen

Vahrendorfer Hochzeitssuppe

6,80 €

Waldpilzsuppe
mit Katenschinkenstreifen

Erhorns Vegetarisch

Seitan-Schnitzel mit Pommes frites

Rahmsalat und Pilzsauce

19,90 €

Flammkuchen
mit Kräuterseitlinge,
Frühlingszwiebeln und Parmesan

15,50 €



Erhorns Fisch

Lachsfilet pochiert
in einer Senf-Honig-Sauce mit Schwenkkartoffeln
und Gurkensalat
27,50 €

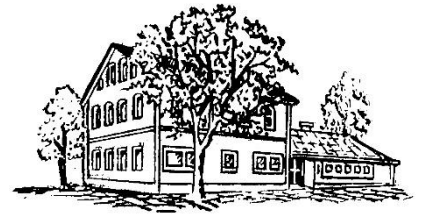
Forelle Müllerin
mit Sahnemeerrettich, kleinem Gurkensalat
und Petersilienkartoffeln
22,90 €

Erhorns rustikale Klassiker

Roastbeef vom Angus Rind
mit Bratkartoffeln und hausgemachter Remouladensauce
24,90 €

Erhorns Sauerfleisch vom Landschwein
mit Bratkartoffeln und Remouladensauce
18,90 €

Rostbraten vom Angusrind mit gerösteten Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Rahmsalat
34,50 €



Erhorns Traditionell

Schnitzel vom Landschwein
mit Edelpilzsauce, Bratkartoffeln und Rahmsalat
19,90 €

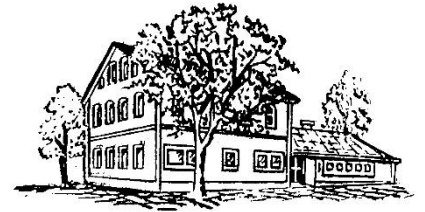
Wildschweinschnitzel
mit Süßkartoffelpommes,
Rahmsalat und Preiselbeeren
27,50 €

Wienerschnitzel (vom Kalb)
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat
26,50 €

Saisonal

½ Ente in Apfelsauce
mit Rotkohl und Kartoffelknödel
29,50 €

Pulled Deer (gezupfte Hirschschulter)
Auf einem Kartoffelrösti mit Rosenkohl, Zwergorangen-Marmelade,
Röstzwiebeln und Pilzen
27,50 €



Für unsere kleinen Gäste
..oder für den kleinen Hunger

Erhorns kleines Schnitzel mit Pommes
14,50 €

Kartoffelpuffer mit Apfelkompott
8,50 €

Tagliatelle mit Tomatensauce
9,50 €

Portion Pommes
5,50 €