

## **Klein und Knusprig...**

### **Flammkuchen Original**

*mit Crème Fraîche, herzhaftem  
Magerspeck, Lauchzwiebeln und Bergkäse*

**8,20 €**

### **Flammkuchen Sylter**

*mit Crème Fraîche, Lachs,  
Babyspinat und Schafskäse*

**9,50 €**

### **Flammkuchen Vegetarisch**

*mit Crème Fraîche, Roter Bete,  
Ziegenkäse und Cherrytomaten*

**8,40 €**

### **Flammkuchen Nordhessisch**

*mit Crème Fraîche, Ahle Wurst, Lauch  
und Cherrytomaten*

**8,90 €**

## **Vorspeisen...**

### **DenkMAHL Anti-Pasti Platte**

*mit gebackenem Curry-Schafskäse  
(für 2 Personen veg.)*

**14,50 €**

### **Carpaccio vom Rinderfilet**

*mit mariniertem Wildkräutersalat und  
Parmesanchip*

**12,50 €**

### **Karotten-Ingwersüppchen**

*mit Pumpernickel und gerösteten  
Kürbiskernen (veg.)*

**5,90 €**

### **Hausgemachter Kartoffelrösti**

*mit Limetten-Crème Fraîche  
und Räucherlachsrose*

**9,80 €**

### **Gebackener Schafskäse**

*mit karamellisierten  
Rotweinzwiebeln und mariniertem  
Feldsalat (veg.)*

**8,50 €**

### **Gebratene Garnelen**

*auf gerösteter Stulle und Feldsalat mit  
Granatapfel*

**13,50 €**

### **Fischeintopf**

*mit Wurzelgemüse, Kartoffeln  
und gerösteter Stulle*

**9,00 €**

### **Wildkräutersalat trifft Zanderfilet**

*mit Granatapfel und Kürbiskernen*

**11,00 €**

## Salate...

### Winterlicher Salat

*in Kräuter-Dressing, gerösteten  
Kürbiskernen (veg.)*

8,90 €

...mit Lachsstreifen 13,00 €

...mit Rumpsteakstreifen 14,50 €

---

### Feldsalat im Sesamdressing

*mit Butterbirne und gratiniertem  
Ziegenkäse*

12,50 €

---

## Winterliche Impressionen...

### Omas Rinderroulade

*mit herzhaftem Kartoffelstampf  
und Apfelrotkohl*

17,00 €

### Kalbsleber „Berliner Art“

*in Schmorrzwiebelsauce  
hausgemachtem Kartoffelstampf  
und mariniertem Feldsalat*

19,00 €

### Lammcarree unter der Kräuterkruste

*auf Kürbis-Risotto Portweinjus  
und mariniertem Feldsalat*

22,00 €

## Fisch...

### Lachsfilet vom Grill

*auf mariniertem Blattspinat,  
Currybutter und Risoleekartoffeln*

17,00 €

### Ofenfrische Entenbrust

*auf Apfelrotkohl,  
hausgemachten Kartoffelklößen und  
Johannisbeersauce*

22,00 €

### Zwiebelrostbraten mal anders...

*Steak geschnitten, mit karamellisierten  
roten Zwiebeln, Roter Bete, geröstetem  
Brot und Kartoffelstampf*

17,50 €

### Zanderfilet an der Haut gebraten

*auf Kürbis-Risotto, mariniertem Feldsalat  
und Pommery-Senfschaum*

19,50 €

### Rotbarschfilet

*auf Rahmkraut mit  
herzhaftem Kartoffelstampf  
und Senfsauce*

18,00 €

## Pasta...

### DenkMAHL Ravioli

mit Rote Bete gefüllt, und  
Granatapfel

(veg.) 10,50 €

### Linguine

mit gebratenen Entenbruststreifen,  
grünem Pfeffer und Strauchtomaten

13,50 €

## Fleisch...

### Hähnchenbrustfilet

auf Kürbis-Risotto  
an Currybutter  
und mariniertem Feldsalat

14,50 €

### Steak (250g)

unter der Kräuterkruste an  
Estragonsauce, Risoleekartoffeln  
und mariniertem Feldsalat

22,50 €

### Burger Spezial

180 Gramm Patty mit „Homemade Sauce“  
eingelegten Essiggurken im Brioche Brot  
und Zitronengras-Pommes

14,00 €

## Dessert...

### Flammierte Crème Brûlée

mit karamellisiertem Butterapfel

5,90 €

### Nordhessisches Schmandmousse

mit Butterkeks und eingelegtem  
Zwetschgenkompott

5,90 €

---

### Linguine in Babytomatensauce

mit gebratenen Garnelen 13,00 €

---

### Schweinefilet in Thymian gebraten

auf Apfel-Zwiebelstampf, Portweinjus  
und mariniertem Feldsalat

17,00 €

### der Klassiker...

#### Denkmahl Kalbsschnitzel

mit Grüner Sauce, Omas Spitzkohlsalat  
und Kartoffelstampf

21,00 €

#### Schnitzel vom Schweinelachs

mit Kasseler Grünen Sauce an  
Zitronengras-Pommes  
und Omas Spitzkohlsalat

13,50 €

---

#### Lauwarmer Schokoladenkuchen

mit weißem Mangomousse  
Butterapfel und Himbeersauce

7,50 €

---