

Hurra, Hurra der Herbst ist da!

Die Blätter färben sich bunt, die Tage werden kürzer & die Kürbisse sind reif!
Leckeres aus der Region. Täglich frisch. Solange der Vorrat reicht.

Sehr willkommen.

Kürbiscremesuppe . **7,50**



Kürbiscremesüppchen vom Hokaido Kürbis, fein abgeschmeckt mit Zitronengras, Kokosmilch, Chilli, Ingwer & Orange. Dazu ein knuspriges Topping von gerösteten Kürbiskernen & würziges Kürbiskernöl.

Flammkuchen Heimat. **15,50**

Deftig, herbstlicher Flammkuchen mit Schmorfleisch vom Braunschweigischem Scottish Highland Rind, vollreifem Kürbis, würzigem Porree, roter Zwiebel & frischen Kräutern.

Ragout vom Braunschweiger Scottish Highland Rind. **20,90**

Zartes Schmorfleisch in einer rassigen Portweinreduktion. Kraftvolle Komposition erlesener Kräuter & Gewürze. Fein ausgarniert mit Zimt Chips und Kürbis-Knusper. Dazu reichen wir Butterspätzle und einen kleinen gemischten Salat.

Auch mit Kartoffeln & Wurzelgemüse. **21,90**

Dazu empfiehlt sich ein mittelschwerer Rotwein. Z.B. ein „Schneider Ursprung.“

Dazu schmeckt uns besonders gut:

Pampelle. **7,50**

Der kommt gut. Wenn man so will das französische Äquivalent zum Aperol Spritz. Und wahnsinnig In! Dabei ist er erstaunlich leicht. (Aufgegossen mit Thomas Henry Tonic Water.) TiPP!

Rosenblüten Zisch. **4,90**

Entweder als alkoholfrei herber Aperitif, oder einfach als wenig süße Limonaden Alternative. Definitiv einen Versuch wert.

Vier Jahreszeiten – Grauburgunder. 2017. 0,2 l. Pfalz. 13,00 %. Trocken. **5,90**

Fruchtiges Bouquet frischer Birnen. Körperreich, ausdrucksstark & zarter Schmelz. Der Sieger unserer letzten Verköstigung wartet darauf auch von Ihnen vergenussferkelt zu werden.

50er Klimbim. **6,50**

Trockener Vier Jahreszeiten Grauburgunder, 50:50 gepaart mit Thomas Henry Tonic Water auf Eis. Die pure Erfrischung. Leicht alkoholisch, spritzig & herb! TiPP!

Viel Vergnügen.

Regional. Frisch. Anders.

Frischauf! Wir vom Aussichtsreich legen wo wir nur können besonderen Wert auf Regionalität, Tierwohl und natürlich auch auf Qualität.

Wie es der Zufall so will, haben wir, die Familie Junicke einen familiären Bezug zu einer Hobbyzucht aus dem Braunschweigischen.

In Harxbüttel widmet sich Manfred Junicke leidenschaftlich der Aufzucht, der so genannten „Scottish Highlands“.

Hierbei stehen für ihn der Spaß an der Zucht und die Ästhetik der Rasse im Vordergrund.

Auch die wilde Romantik dieser kraftvollen Tiere auf saftigen Weiden fasziniert ihn immer wieder aufs Neue.

Die Produktion von Fleisch steht dabei ganz klar im Hintergrund und ist sozusagen ein positiver Nebeneffekt.

Frei von Antibiotika, Ställen und industriellem Futter leben diese Tiere in einer kleinen natürlich strukturierten Herde auf einer naturbelassenen Weide.

Artgerechte Tierhaltung wie aus dem Bilderbuch.

Diese Tiere geben zwar wenig, dafür aber ausgesprochen wohlschmeckendes Fleisch.

Guten Gewissens Genießen.



Viel Vergnügen.