

VORSPEISEN UND SALATE
STARTERS AND SALADS

HAUSGEBEIZTER GIN LACHS / ERBSENCREME
LINSEN / RADIESCHEN / WILDKRÄUTER

*PICKLED GIN SALMON / PEAS - CRÈME
LENTILS / RADISHES / EDIBLE WILD HERBS*

€ 14

ZIEGENKÄSE / ZWIEBELMARMELADE
RETTICH / PINIENKERNE / RUCOLA

*GOAT CHEESE / ONION JAM
RADISH / PINE NUTS / ROCKET SALAD*

€ 11

WILDKRÄUTERSALAT / JOGHURTDRESSING
KIRSCHTOMATEN / SESAM / GARNELE / SCHWARZBROT CRUMBLE / WACHTELEI

*EDIBLE WILD HERBS SALAD / YOGHURT DRESSING
CHERRY TOMATOES / SESAME / PRAWN / BROWN BREAD CRUMBLE / QUAIL EGG*

€ 15

CAESAR SALAT / CAESAR'S DRESSING
CROÛTONS / PARMESAN / KROSSER SPECK

*CAESAR SALAD / CAESAR'S DRESSING
BREAD CROÛTONS / PARMESAN / CRISPY BACON*

MIT POULARDENBRUST
WITH POULARD BREAST

€ 13

MIT RIESENGARNELEN
WITH KING PRAWNS

€ 17

SUPPEN
SOUPS

KOKOS – SÜBKARTOFFELSUPPE / FRÜHLINGSROLLE MIT ENTE

COCONUT - SWEET POTATO SOUP / SPRING ROLL WITH DUCK

€ 9

TOMATEN - CONSOMMÉ / ARTISCHOCKEN
RAVIOLI MIT BASILIKUM - OLIVEN FÜLLUNG

TOMATO - CONSOMMÉ / ARTICHOKEs

RAVIOLI FILLED WITH BASIL - OLIVES

€ 9

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

RINDERFILET / BLUMENKOHL / FRÜHLINGSLAUCH
RÖSTI / JUS

BEEF TENDERLOIN / CAULIFLOWER / SPRING LEEK / RÖSTI / JUS

€ 32

LAMMSCHULTER / KAROTTEN / MAIS
FEIGE / SELLERIEMOUSSELINE / PORTWEINJUS

SHOULDER OF LAMB / CARROTS / CORN

FIG / CELERY MOUSSELINE / PORT WINE SAUCE

€ 25

DER KLASSIKER
THE CLASSIC

„WIENER SCHNITZEL“ / BRATKARTOFFELN / GURKENSALAT

CRUMBED ESCALOPE OF VEAL "SCHNITZEL" / FRIED POTATOES / CUCUMBER SALAD

€ 22

HAUPTGÄNGE
MAIN COURSES

FISCH
FISH

GEBRATENES ZANDERFILET / ORIENTALISCHER GEMÜSE - BULGURSALAT
CURRY - ZWIEBELN / KORIANDERSCHAUM

*FRIED PIKE PERCH FILET / BULGUR SALAD
CURRY ONIONS / CORIANDER SAUCE*

€ 22

VEGETARISCH
VEGETARIAN

TEIGTASCHEN MIT FRISCHKÄSE, TOMATEN & SCHALOTTEN / GRILLGEMÜSE
AUBERGINE – CREME / BASILIKUMSCHAUM

*RAVIOLI FILLED WITH CREAM CHEESE, TOMATOS, SHALLOTS / GRILLED VEGETABLES
EGGPLANT MOUSSE / BASIL SAUCE*

€21

PASTA

TAGLIARINI ODER GEFÜLLTE GNOCCHI
WAHLWEISE MIT / PESTO / TOMATENSAUCE / ODER SAUCE BOLOGNESE

*TAGLIARINI OR FILLED GNOCCHI
WITH YOUR CHOICE OF / PESTO / TOMATO SAUCE / OR SAUCE BOLOGNESE*

€ 13

DESSERT UND KÄSE
SWEETS AND CHEESE

SCHOKOLADEN – HASELNUSS BROWNIE / MANGO / JOGHURTEIS

CHOCOLATE HAZELNUT BROWNIE / MANGO / YOGHURT ICE CREAM

€ 10

HEIDELBEER – RICOTTA KUGEL / BEEREN / TOFFEECREME

LIMETTEN SORBET

BLUEBERRY – RICOTTA BALL / BERRIES / TOFFEE MOUSSE

LIME SORBET

€ 10

FRISCH GESCHNITTENE FRÜCHTE

FRESHLY SLICED FRUITS

€ 8

„DREI KÄSE“ MIT
BIRNENSENF / FRÜCHTEBROT

*"THREE CHEESES" WITH
PEAR - MUSTARD / FRUIT BREAD*

€ 11

ALLE PREISE IN EURO, INKLUSIVE STEUERN.

TROTZ STÄNDIG FRISCHER KÜCHE IST ES HEUTE UNUMGÄNGLICH AUCH PRODUKTE ZU
VERARBEITEN,
DIE BESTIMMTE INHALTSSTOFFE BESITZEN UND DAHER KENNZEICHNUNGSPFLICHTIG SIND.
UNSERE MITARBEITER BERATEN SIE GERN.

ALL PRICES IN EURO, TAX INCLUDED.

*IN SPITE OF OUR FRESH KITCHEN, IT IS UNAVOIDABLE TO USE PRODUCTS THAT CONTAIN
DESIGNATED INGREDIENTS.*

PLEASE ASK OUR STAFF FOR FURTHER INFORMATION.