

Vorspeisen

Starters

Gemischter Salat | Croûtons | Sprossen | Hausdressing

Mixed salad | croûtons | sprouts | homemade dressing

6,50 €

Burrata | marinierte Kumato Tomaten | Mangosorbet

Burrata | marinated kumato tomato | mango sherbet

15,50 €

Black Tiger Garnelen | Grüne Sauce | Frisee | Roter Mangold

Black tiger prawns | green sauce | frisée lettuce | red mangold

15,90 €

Gebeizter Lachs | Rote Rübe | Rettich | Apfel | Brotchip

Pickled salmon | beetroot | radish | apple | bread chip

16,50 €

Carpaccio vom Rind | Rauke | Kumato Tomate | Parmesan

Beef Carpaccio | arugula | kumato tomato | parmesan

13,50 €

Suppen

Soups

Consommé double | Schnittlauch

Consommé double | chives

7,50 €

Karotten-Orangen Suppe | Rahm | Blutorange | Cashewkerne

Carrot orange soup | cream | bloodorange | cashew nuts

7,00 €

Klare Tomatensuppe | Rote Linsen | Pasta | Wurzelgemüse (V)

Clear tomato soup | red lenses | root vegetables

7,50 €

Vegan/Vegetarisch

vegan

Spaghetti | Kirschtomaten | Chili | Pinienkerne

Knoblauch | Rauke | Oliven Cracker (V)

Spaghetti | cherry tomatoes | chili | pine nuts | garlic | arugula | olive cracker

13,90 €

Rote Bete | Karotten | junger Brokkoli

Roter Mangold | Brombeeren | Zwiebel Chutney (V)

Beetroot | carrots | young broccoli | red mangold | blackberry | onion Chutney

14,90 €

Lasagne vom Kürbisrösti | Rahmspitzkohl

Roter Mangold | Parmesan

Lasagne from fried grated potato with pumpkin | cream pointed cabbage

red mangold | parmesan

13,50 €

Gnocchi | Estragonsauce | Paprika | Zucchini

junger Brokkoli

gnocchi | tarragon sauce | paprika | zucchini | young broccoli

13,90 €

Fisch

Fish

Butterfisch Medaillons | Lauchsauce | gebratene Kartoffeln

Butterfish medallions | leek sauce | roasted potatos

24,90 €

Gebratene Lachstranche | Estragonsauce | junger Brokkoli | Kartoffelkrapfen

Roasted slices of salmon | tarragon sauce | young broccoli | potato doughnuts

25,50 €

Kabeljau Speckmantel | Basilikum Pesto | Gnocchi

Paprika | Zucchini

Cod fillet bacon coat | basil pesto | gnocchi | paprika | zucchini

22,50 €

Fleisch
Meat

Schweinefilet Medaillons | Estragonsauce | Bratkartoffeln | Salat
Filet of pork medallions | tarragon sauce | roasted potatos | salad
23,50 €

Streifen von Schwein & Rind | Waldpilzsauce | Kräuterspätzle
Mixed fillet peaks of pork and beef | mushroom creme | herb spaetzle
21,90 €

Boeuf Bourguignon
geschmorte Rinderschulter | Rotweinsauce | Karotte | Kräuterseitlinge |
Kartoffeln | Crème Fraiche
boeuf bourguignon
roast of beef shoulder | red wine sauce | carrots | herbalmushrooms | potatoes | crème
fraiche
22,00 €

Rumpsteak | Parmesankruste | Jus
Kräuterseitlinge | Karotte | Kartoffelkrapfen
Rumpsteak | parmesan crust | jus | herbal mushrooms | carrots | potato doughnuts
28,50 €

Gerne erfüllen wir euch Sonderwünsche oder Umbestellungen, welche wir mit
1.50 € berechnen.

We are happy to fulfill your special requests or reorders, which we charge at
1,50 €

Steaks

Hähnchenbrust <i>Chicken breast</i>	12,50 €
Lachssteak <i>Salmon steak</i>	19,50 €
Schweinelende 200g <i>Pork loin</i>	14,50 €
Rumpsteak 200g	23,50 €
Rumpsteak 300g	32,50 €
Flanksteak (Sous vide) 250g <i>Flank steak</i>	23,50 €

Beilagen | side orders

Pommes-Frites <i>French fries</i>	3,50 €
Bratkartoffeln mit Speck <i>Fried potatoe with bacon</i>	4,50 €
Paprika – Zucchini <i>Grilled vegetables</i>	5,50 €
Ofenkartoffel mit Schmand <i>Baked potato with sour cream</i>	4,50 €

Sauce

Hausgemachte Kräuterbutter <i>Homemade herb butter</i>	0,70 €
Pfefferrahmsauce <i>Pepper cream sauce</i>	3,50 €
Béarnaise <i>béarnaise</i>	4,00 €
Pilzrahmsauce <i>Mushroom crème</i>	3,50 €

Dessert

Pumpernickelleis | Pflaumenragoût

pumpernickel ice | plum ragoût

6,50 €

Crème Brûlée

Valrhona Mandel-Schokolade

Crème Brûlée

Valrhona almond chocolate

8,50 €

Espresso und Banane

Bananenragoût | Espressois | Popcorn

Espresso and banana

Banana ragoût | espresso ice cream | popcorn

9,00 €