

## Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Rindercarpaccio vom argentinischen Rinderfilet, mariniert mit Olivenöl und schwarzem Hawaiisalz, Parmesanscheibchen, dazu ein kleines Bauernfladenbrot mit schwarzer Olivenpaste	13,80 €
Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle und Schnittlauch	5,00 €
Bärlauchcremesuppe unter der Sahnehaube mit Brotcroutons	5,50 €
Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube	6,50 €
Gemischter Salatteller vom Buffet	4,50 €
Atlantik Jakobsmuschel und Spargelspitzen in Olivenöl gebraten unter der Glasglocke mit Rosmarinrauch und einem kleinen Salatbouquet	16,00 €
Knackige Blattsalate an einem Kräuterdressing mit Rosen vom hausgeräucherten Norwegerlachs, Sahnemeerrettich, Frischkäsetürmchen und Toast	12,00 €
Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	7,00 €
1/2 Dutzend Weinbergschnecken überbacken mit würziger Kräuterbutter dazu servieren wir Toast	9,00 €
Hausgeräucherter Schwarzwälder Rohschinken mit Butter und Holzofenbrot	7,00 €
Hausgeräucherter Rehschinken auf lauwarmem Linsensalat an Balsamicodressing mit Salatbouquet und schwarzen kandierten Nüssen	11,50 €

## Salate und etwas „Gebratenes“

Bunte Blattsalate mit Riesengarnelen in Curry-Knoblauch gebraten und Holzofenbrot <i>Mixed salad with king prawns in curry-garlic and selfmade bread</i>	16,50 €
Bunte Blattsalate mit Putenstreifen in Curry gebraten und Holzofenbrot <i>Mixed salad with turkey strips in curry and selfmade bread</i>	12,00 €
„Fitnessteller“ mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt, zur Wahl <i>Fitness plate "with herb butter and salads flips, for choice</i>	
- Schweinerückensteak - <i>Pork steak</i> oder	16,50 €
- Rinder- Filetsteak - <i>Beef fillet steak</i>	24,00 €

# Spargelzeit

*Season of asparagus*

- Ein Bund Spargel mit Entrecote vom argentinischem Angus Rind  
mit Kräuterbutter, Rösti und Sauce Hollandaise 35,00 €  
*A bunch of asparagus with entrecote from argentinian angus beef  
with herbal butter, sauce hollandaise and rösti*
- Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem rohen- und gekochtem Schinken  
Sauce Hollandaise und Kräuter- Pfannkuchen 30,00 €  
*A bunch of asparagus with homesmoked country ham, cooked ham, sauce hollandaise and pancakes*
- Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem Norwegerlachs,  
Sauce Hollandaise und Kräuter- Pfannkuchen 31,50 €  
*A bunch of asparagus with homesmoked norwegian salmon, sauce hollandaise and pancakes*
- Ein Bund Spargel mit Schweinemedailles 29,00 €  
an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffelchen *Kleinere Portion* 26,00 €  
*A bunch of asparagus with medallions of pork, sauce hollandaise and new potatoes*
- Ein Bund Spargel mit einem Kalbsrückensteak 36,00 €  
an Sauce Hollandaise und neuen Kartoffelchen  
*A bunch of asparagus with a steak of the veal's back, sauce hollandaise and new potatoes*

# Vegetarisch

*Vegetarien*

- Ein Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuter- Pfannkuchen 22,00 €  
*A bunch of asparagus with sauce hollandaise and pancakes*
- Duett von Trüffel- und Spinat-Ricottatortellini an einer Sahne-Bärlauchsauce 17,50 €  
mit sautierten Kirschtomaten, frisch gehobeltem Parmesan und Salat  
*Duet of truffle- and spinat ricotta-tortellinis at a wild garlic-creamsauce with tomatoe cubes, fresh parmesan and salad*

*Verschiedene Gerichte können wir gerne für Sie Laktose - und Glutenfrei zubereiten,  
unsere Gerichte enthalten natürliche Allergene, wir informieren Sie gerne.  
Bitte sprechen Sie mit unseren Servicemitarbeitern.*

## Wild von unserem „Jägerstammtisch“ erlegt

Wildragout, Reh oder Wildschwein je nach Jagdglück, mit 21,00 €

Wildpreiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet

*Wildragout, deer or wild boar (depending on hunting luck),  
with cranberries, homemade spaetzle and salads from buffet*

Kleinere Portion 18,00 €

„Wildererteller“ Wildschwein und Rehschnitzel mit Pfifferlingrahmsauce, 28,50 €  
dazu ein Wildschweinsteak und Rehragout, ein gefüllter Apfel mit Preiselbeeren,  
hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut

*"Poachers plate" boar and venison escalope with chanterelle sauce, a boar steak and venison ragout,  
a filled apple with cranberries, homemade spaetzle and red cabbage*

Rehschnitzel an einer Pfifferlingrahmsauce, gefüllte Preiselbeerbirne, 26,00 €

hausgemachte Spätzle und Apfelrotkraut

Kleinere Portion 23,00 €

*Venison escalope on a chanterelle sauce, filled with cranberries, homemade spaetzle and red cabbage*

## Frisches aus Meer und Fluß

Variation von Flußzanderfilet und Lachstranche auf grünen und weißen 32,00 €

Spargeln mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffelchen Kleinere Portion 29,00 €

*Variation of zander and salmon with green and white asparagus, sauce hollandaise and new potatoes*

Doradenfilet und Riesengarnelen auf Schwenkgemüse mit gebratenem, 32,00 €  
grünem und weißem Spargel, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffelchen

*Filet of gilthead and king prawn with vegetables,*

*roasted green and white asparagus, sauce hollandaise and new potatoes*

Kleinere Portion 29,00 €

## Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert 8,90 €

dazu ein hausgemachtes Waldmeistereis mit Zartbitterstückchen

*Cream Brulee garnished under sugar sheet with cream and fruits,  
thereto homemade woodruff ice cream with plain chocolate pieces*

Marinierte, frische Erdbeeren mit hausgemachten Zitronenwaffeln 8,50 €

dazu Vanilleeis und Sahne

*Fresh strawberries with homemade waffles, ice cream and creametopping*

(weitere kreative Desserts finden Sie in unserer Dessertkarte)

## Unsere Klassiker

Our classics

Rosa gebratenes Lammcarree "Provencale" mit Böhnchen und Rösti <i>Roast rack of lamb "Provencale" with green beans and hash browns</i>	31,00 €
Saure Kalbsleberle mit hausgemachten Spätzle oder Rösti und Salate vom Büffet <i>Sour calf liver with homemade noodles or rösti and salads from buffet</i>	23,00 €
Kleine Portion/ Small meal	20,00 €
„ Grillteller“ Rinderfilet, Rumpsteak, Schweinefilet, Grilltomate, Röstzwiebeln, Kräuterbutter und Pommes-frites <i>"Grill" fillet, rump steak, pork tenderloin, grilled tomato, fried onions herbal butter and chips</i>	19,00 €
Rinderfiletwürfel in pikanter Rahmsauce mit roten und grünen Pfefferkörnern, Pilzen, und Butternudeln <i>Beef cubes in a spicy sauce with red and green peppercorns, mushrooms, and butter noodles</i>	24,00 €
Kleinere Portion/ Small meal	21,00 €
Zwei Schweineschnitzel paniert mit Pommes-frites und Salate vom Büffet <i>Escalope panée de porc, pommes frites, salads from buffet</i>	14,00 €
Breaded cutlet, chips, salads	
Kleinere Portion/ Small meal	11,00 €

## Vom Kalb

Du veau – of veal

Geschnetzeltes Kalbfleisch in einer Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salate vom Büffet <i>Viande de veau, sauce à la crème, spaetzle, salades du buffet</i>	17,00 €
Veal meat, cream sauce, spaetzle, salads from buffet	
Kleinere Portion/ Small meal	14,00 €
2 Wiener Schnitzel mit Pommes-frites und Salate vom Büffet <i>Escalope à la viennoise, pommes frites, salades du buffet</i>	18,00 €
Escalope of veal vienna style, chips, salads from buffet	
Cordon-bleu mit Pommes-frites und einer Gemüsegarntur <i>Cordon bleu, pommes frites, légumes</i>	23,00 €
Cordon bleu, chips, vegetables	