

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



Rinderconsommée mit Grießklößchen und Schnittlauch <i>Beef consommée with semolina dumplings and chives</i>	8,00 €
Bärlauchcremesuppe vom Dinkelberg unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Wild garlic cream soup under the cream hood with croutons</i>	8,00 €
Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube <i>Cream of asparagus soup with chowder under the cream hood</i>	8,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, groß <i>Big mixed salad plate with croutons</i>	7,50 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	6,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	14,50 €
Gebratenes Rehfilet unter der Rosmarin-Wacholderrauch-Glocke, Spargelsalat, Mango-Habanero Chutney (Chilli mild) und Blattsalate an Kräuterdressing <i>Roasted venison fillet under the rosemary juniper smoke bell mango habanero chutney, asparagus salad and leaf salads with herb dressing</i>	17,50 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, hausgebackenes Kräuterbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, homemade herb baguette</i>	16,00 €

„Fitnesssteller“

Putensteak - Turkey steak	oder/or	19,50 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak		29,50 €
mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt <i>„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice</i>		

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Hauptgänge und Saisonales

Lammkoteletts

an einer provenzalischen Soße mit schwarzem Knoblauch	32,50 €
auf einem Nudelnest mit Bohnen	Kleinere Portion/small 29,50 €
<i>Lamb chops in a Provençal sauce with black garlic on a pasta and beans</i>	

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur	27,00 €
<i>Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish</i>	

2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites	24,00 €
<i>Escalope of veal, vienna style, with french fries</i>	Kleinere Portion/small 21,00 €

„Grillteller“ Pute, Rinderfilet, Rumpsteak und Lamm	27,50 €
Grilltomate, Kräuterbutter, Pommes-frites	
<i>"Barbecue plate" turkey, fillet of beef, rump steak and lamb with grilled tomato, herb butter, french fries</i>	

Geschnetzeltes Kalbfleisch an Champignon-Rahmsauce	25,00 €
mit hausgemachten Spätzle	Kleinere Portion/small 22,00 €
<i>Veal strips, champignon cream sauce, spaetzle</i>	

Rinderfiletsteak	34,00 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-frites	
<i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter, french fries</i>	

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück)	24,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren	Kleinere Portion/small 21,00 €
<i>Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries</i>	

Geschmorter Rindersauerbraten dazu hausgemachte Spätzle	25,00 €
<i>Braised beef sour roast, homemade Spaetzle</i>	Kleinere Portion/small 22,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert	9,00 €
dazu hausgemachtes Erdbeersorbet	
<i>Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and homemade Strawberry sorbet</i>	

FrISCHE Erdbeeren mariniert mit Erdbeerlikör	9,00 €
hausgemachte Zitronenwaffel und Vanilleeis mit Sahne	
<i>Fresh strawberries marinated with strawberry liqueur homemade lemon wafer and vanilla ice cream with whipped cream</i>	

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern

Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Spargelzeit

Rehrückenmedaillon und Rehschnitzel		38,00 €
auf einem Spargelragout mit Butterkartoffeln	Kleinere Portion/small	35,00 €
<i>Saddle of venison medallion and venison escalope on an asparagus ragout with buttered potatoes</i>		
Ein Bund Spargel mit Entrecôte vom argentinischen Angus Rind		35,50 €
mit Kräuterbutter, Rösti, Sauce Hollandaise		
<i>A bunch of asparagus with entrecote of Argentine Angus with herb Butter, rösti, hollandaise sauce</i>		
Ein Bund Spargel mit Plätzchen von der Kalbshüfte		31,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	Kleinere Portion/small	28,00 €
<i>A bunch of asparagus with patties of veal shank with hollandaise sauce and buttered potatoes</i>		
Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem Roh- und Kochschinken		29,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln	Kleinere Portion/small	26,00 €
<i>A bunch of asparagus with home-smoked raw and cooked ham with hollandaise sauce and buttered potatoes</i>		

Fisch aus dem regionalen Fang oder aus artgerechter Haltung

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Gebratene Biolachstranche und Zanderfilet auf grünem und weißem Spargel		33,00 €
an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu	Kleinere Portion/small	30,00 €
<i>Roasted organic salmon tranche and pike-perch fillet on green and white asparagus with hollandaise sauce and buttered potatoes</i>		
Rauchlachs auf grünem und weißem Spargel		32,00 €
Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen	Kleinere Portion/small	29,00 €
<i>Smoked salmon on green and white asparagus hollandaise sauce and herb pancakes</i>		

Vegetarisch

Gemüsepaty aus Erbsen, Rote Beete und Karotten		18,00 €
mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter		
<i>Vegetable Patty (Peas, Beet root, Carrots), seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter</i>		
Ein Bund Spargel mit Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen		22,00 €
<i>A bunch of asparagus with hollandaise sauce and herb pancakes</i>		
Tomaten-Mozzarella Ravioli an einer Bärlauchsoße		22,00 €
Tomato mozzarella, ravioli on a wild garlic sauce	Kleinere Portion/small	19,00 €

Vegan

Grüner und weißer Spargel		22,00 €
an einer Mango-Habanero Chutney und Kräuter - Pancakes		
<i>Green and white asparagus with a mango habanero chutney and herb pancakes</i>		