



Vorspeisen

appetizers

Salatvariationen

Tomate | Gurke | Paprika | verschiedene Blattsalate |
Kräuter-Orangen-Dressing | Baguette

mixed salad selection

tomato | cucumber | bell pepper | various leaf salads | herb-orange dressing | baguette

Klein / *small* 6,00 €

Groß / *large* 9,00 €

dazu nach Wahl:

on your own choice:

Gebratene Rinderfiletstreifen

pan-fried beef fillet strips

12,00 €

Streifen von der gebratenen Maishähnchenbrust

pan-fried corn-fed chicken breast strips

8,00 €

Karamellisierte Ziegenweichkäse

caramelized soft goat cheese

7,00 €

Gefüllter Crêpe

Rinderfiletstreifen | Champignons | Kräuter | Salat

filled crêpe

beef fillet strips | button mushrooms | herbs | salad

11,50 €

Tomaten-Carpaccio mit Burrata

Knoblauch | Basilikum | Rucola

tomato carpaccio with burrata

garlic | basil | arugula

9,50 €

Suppe

Soup

Kürbis-Ingwer-Suppe

Hähnchenstreifen | Kräuter

pumpkin and ginger soup

chicken strips | herbs

7,00 €



Hauptgerichte

main course

Kalbstafelspitz

Brühe | Kartoffeln | Wurzelgemüse | Meerrettich

veal rump cap

broth | potatoes | root vegetables | horseradish

23,50 €

Gebratener Wildschweinrücken

Jus | Semmelknödel | Rosenkohl

roasted wild boar loin

jus | bread dumplings | brussels sprouts

25,00 €

Roulade von der Maishähnchenbrust

Kräuterfarce | Linguine | Brokkoli | Tomaten

rolled corn-fed chicken breast

herbs farce | linguine | broccoli | tomatoes

23,00 €

Kalbsrückensteak rosa gebraten (200 g)

Cognacsoße | Balsamico-Gemüse | Kartoffelgratin

pink veal sirloin steak (200 g)

cognac sauce | balsamic vegetables | potato gratin

26,50 €

Gebratenes Schweinekotelett

Rahmsoße | Gemüse-Spitzkohl-Päckchen | Kroketten

pork cutlet

cream sauce | vegetable and pointed cabbage parcel | croquettes

24,50 €

Klassisches Rinderfilet mit Pfefferkruste 180 g

Schalotten-Rotweinsoße | Bratkartoffeln | Blumenkohl

fillet of beef with a pepper crust, 180 g

shallot and red wine sauce | fried potatoes | cauliflower

32,50 €



Cheeseburger

Beef-Patty | Mayonnaise | Bacon | Rote Zwiebel | Bergkäse |
Salat | Süßkartoffel-Pommes

cheeseburger

beef patty | mayonnaise | bacon | red onion | mountain cheese | salad | sweet potato fries

20,50 €

Lachsteak gebraten

Weißweinsauce | Basmati-Reis | mediterranes Gemüse

fried salmon steak

white wine sauce | basmati-rice | mediterranean vegetables

21,50 €

Viktoriaseebarsch in der Kräutertüte gedünstet

Lauch-Tomaten Gemüse | Graupenrisotto

Lake Victoria perch from the herb bag

white wine sauce | leeks and tomatoes | pearl barley risotto

22,50 €

Vegetarisch

vegetarian

Gnocchi Pfanne

Parmesan | mediterranes Gemüse | wilder Brokkoli

gnocchi pan

parmesan | mediterranean vegetables | wild broccoli

18,50 €

Vegan

Vegan

Gebratenes Kürbissteak mit Sesamkruste

Gemüse | Pasta | Rauke

pan-fried pumpkin steak with a sesame crust

vegetables | pasta | arugula

17,50 €

“Empfehlung der Woche”

weekly special

Preis auf Anfrage



Dessert

Dessert

Hausgemachtes Schokoladenmousse

Kumquat-Confit | Sahne | Minze

homemade chocolate mousse

kumquat confit | whipped cream | mint

6,50 €

Affogato

Espresso | Vanilleeis | Sahne

Affogato

espresso | vanilla ice cream | whipped cream

4,50 €

Auszug aus unserer Eiskarte

excerpt from our ice cream menu

Für Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For allergens and food intolerances, please ask our service staff.