

Vorspeisen

Starters

Marinierte Flusskrebse mit Romana-Salatherzen, Avocado, Mango und Chili Pickled crayfish with roman salad, avocado, mango and chili	14,50 €
Roastbeef mit Salsa Verde, grünem Spargelsalat, Cherry-Tomaten und Parmesan Roast beef with "Salsa-Verde", green asparagus-salad, cherry tomato and parmesan	14,00 €
Frischkäseflan mit Grapefruit, Erbsen und Cashewkernen Cream cheese flan, with grapefruit, pikes and cashew nuts	10,50 €

Suppe

Soup

Tomatenconsommé mit Basilikum und gefüllter Ricotta-Pasta Consommé of tomato with basil and filled pasta with ricotta	8,00 €
Lauchcrèmesuppe mit Räucherlachs und Dill Cream soup from leek with smoked salmon and dill	9,00 €

Hauptgerichte

Main courses

Gebackenes Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken mit kalt gerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Feldsalat Baked Wiener schnitzel from the saddle of veal with cranberries and potato-lamb's lettuce	24,00 €
Rose gebratenes Rinderfilet mit schwarzem Trüffel, wildem Brokkoli und zweierlei von der Frühkartoffel Medium roasted fillet of beef with black truffle, wild broccoli and two of a kind of potato	30,00 €
Currywurst mit fruchtiger Tomatensauce, Coleslaw-Salat und hausgemachten Pommes Frites Curried sausage with fruity tomato sauce, coleslaw-salad and homemade fries	13,00 €

-Bitte wenden-

-Turn the page, please.-

Hauptgerichte

Main courses

Gebratene Maispouardenbrust mit Tomatenjus, grünem Spargelgemüse und paprizierter Räucher-Polenta Grilled poulard breast with tomato jus, green asparagus and roasted smoked Polenta	21,00€
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Ingwerschaum, Blattspinat und Butter-Tagliarini Grilled fillet of sea bass, with ginger cream, spinach and butter-tagliarini	22,00 €
Trüffel-Pasta mit Blattspinat, Parmesan und pochiertem Ei Truffle pasta with spinach, parmesan and poached egg	18,00 €
Gebackene Kichererbsen-Praline mit Soja-Thai-Curry-Schaum, Zucchini Gemüse und Süßkartoffelsauté Baked Chickpeas-praline with soja-thai-curry-foam, zucchini and sweet potato-sauté	16,50€
Großer gemischter Blattsalat mit Kräutern, Vinaigrette, Gerösteten Sonnenblumenkerne und Gojibeeren Big mixed salad with herbs, vinaigrette, roasted sunflower seeds and goji berries	12,50 €

Dessert

Desserts

Joghurt-Törtchen mit Erdbeeren, Krokant und Waldbeerensorbet Yoghurt cake with strawberries, brittle and sorbet of wild berries	11,00 €
Geeister Kaiserschmarren mit eingekochten Zwetschgenröster und Kakaoschaum Iced "Kaiserschmarren" with boiled down plum and cacao cream	10,00 €
Gebrannte Rosmarin-Creme mit zweierlei Kirsche und Haselnusseis Flambéed rosemary cream with two kind of cherry and ice cream of hazelnut	11,00 €