

VORSPEISEN / STARTERS

Praline vom Ziegenkäse
mit Tomaten & Basilikum

*Goat cheese praline
with tomatoes & basil*

*G, L
9,20

Gebeizte Eismeerlachsforelle im Noriblatt
auf Algensalat & Wasabicreme

*Arctic salmon trout in seaweed
on seaweed salad & wasabi cream*

*A,D,F,G,I,K
10,50

SALATE / SALAD

Knackige Blattsalate mit Rhabarber
& Balsamico Dressing

*Seasonal leaf lettuce with rhubarb
& balsamic dressing*

*I, J, L
7,80

Rucolasalat mit Wildschinken
& Haselnussdressing

*Arugula salad with deer ham
& hazelnut dressing*

*C, D, G, J, L
14,50

*Allergene/ allergens

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten containing cereal*; B – Krebstiere/ *crustaceans*; C – Eier/ *eggs*; D – Fisch/ *fish*; E – Erdnüsse/ *peanuts*; F – Sojabohnen/ *soybeans*;
G – Milch/ *milk*; H – Schalenfrüchte (Nüsse)/ *nuts*; I – Sellerie/ *celery*; J – Senf/ *mustard*; K – Sesamsamen/ *sesame*; L – Schwefeldioxid & Sulfite/ *sulfur dioxide & sulfites*;
M – Lupine/ *lupine*; N – Weichtiere/ *molluscs*

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. | All prices in EUR VAT included

SUPPEN / SOUPS

Consommé vom Kalb mit einem Pilztäschchen

Consommé of calf with a mushroom wan tan

*C, D, I, L

6,90

Sauerampfersüppchen
mit geräuchertem Lachsfilet

Sorrel soup

with smoked salmon fillet

*D, G, I, L

7,40

HAUPTGÄNGE VEGETARISCH/ MAIN DISHES VEGETARIAN

Chili sin Carne (Vegan)

mit Thymianpolenta

Chili sin carne (vegan)

with thyme polenta

*F, I

17,90

Buchweizen Risotto
mit grünem Spargel & eingelegten Rübchen

Buckwheat Risotto

with green asparagus & marinated beets

*A, G, I, L

17,90

*Allergene/ allergens

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten containing cereal*; B – Krebstiere/ *crustaceans*; C – Eier/ *eggs*; D – Fisch/ *fish*; E – Erdnüsse/ *peanuts*; F – Sojabohnen/ *soybeans*;
G – Milch/ *milk*; H – Schalenfrüchte (Nüsse)/ *nuts*; I – Sellerie/ *celery*; J – Senf/ *mustard*; K – Sesamsamen/ *sesame*; L – Schwefeldioxid & Sulfite/ *sulfur dioxide & sulfites*;
M – Lupine/ *lupine*; N – Weichtiere/ *molluscs*

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. | All prices in EUR VAT included

HAUPTGÄNGE FISCH/ MAIN DISHES FISH

Gebrautes Zanderfilet
mit hausgemachter Gurken-Speckmarmelade & Petersilienkartoffeln

*Fried pike-perch fillet
with homemade cucumber – bacon marmalade & peril potatoes*

*A, D, G, I, L
20,70

Auf der Haut gebratener Adlerfisch
auf Bärlauch Risotto mit Kirschtomaten

*On the skin fried Meagre
on wild garlic risotto with cherry tomatoes*

*A, D, G, I, L
21,30

HAUPTGÄNGE FLEISCH/ MAIN DISHES MEAT

Gebrauter Frischlingsrücken mit gebratenem Spargel
an Kartoffelselleriestampf

*Fried frischling back
with fried asparagus side to side with mashed potato – celery*

*G, I, L
20,90

Rosa gebratenes Rinderfilet
mit geräuchertem Kartoffelpüree & grünem Spargel

*Medium fried beef
with smoked mashed potatoes & green asparagus*

*G, I, L
23,70

*Allergene/ allergens

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten containing cereal*; B – Krebstiere/ *crustaceans*; C – Eier/ *eggs*; D – Fisch/ *fish*; E – Erdnüsse/ *peanuts*; F – Sojabohnen/ *soybeans*;
G – Milch/ *milk*; H – Schalenfrüchte (Nüsse)/ *nuts*; I – Sellerie/ *celery*; J – Senf/ *mustard*; K – Sesamsamen/ *sesame*; L – Schwefeldioxid & Sulfite/ *sulfur dioxide & sulfites*;
M – Lupine/ *lupine*; N – Weichtiere/ *molluscs*

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. | All prices in EUR VAT included

DESSERTS / DESSERTS

Dunkles Schokoladenmousse
mit Johannisbeeren & Haselnuss

*Dark chocolate mousse
with currants & hazelnut*

*C, G, H

6,80

Topfenmousse mit Vanille & Erdbeeren

Curd mousse with vanilla & strawberries

* G, H, L

7,40

KÄSE/ CHEESE

Käseauswahl

mit Trauben, Walnüssen & Feigensenf

Selection of cheese with grapes, walnuts & fig mustard

*A, C, G, H, J, L

klein/ *small* 8,90

groß/ *large* 12,40

*Allergene/ allergens

A – Glutenhaltiges Getreide/ *gluten containing cereal*; B – Krebstiere/ *crustaceans*; C – Eier/ *eggs*; D – Fisch/ *fish*; E – Erdnüsse/ *peanuts*; F – Sojabohnen/ *soybeans*;
G – Milch/ *milk*; H – Schalenfrüchte (Nüsse)/ *nuts*; I – Sellerie/ *celery*; J – Senf/ *mustard*; K – Sesamsamen/ *sesame*; L – Schwefeldioxid & Sulfit/ *sulfur dioxide & sulfites*;
M – Lupine/ *lupine*; N – Weichtiere/ *molluscs*

Alle Preise in EUR inkl. MwSt. | All prices in EUR VAT included