



Vorspeisen / starter

Spargelterrinen mit Garnele

Karotte | Vanille | Kerbel | Rapunzel | Frisée

Terrine of asparagus with shrimp | carrot | vanilla | chervil | lamb's lettuce | endive

(8, A, B, C, D, G, L, 3)

16.50

Vitello tonnato vom Kalb

Thunfischsauce | Kaper | Tomate | Affilla | Basilikum-Parfait

Vitello tonnato | tuna sauce | caper | tomato | Affilla-cress | basil parfait

(2, 8, A, C, D, G, H, I, L, 3)

14.50

Suppen / soup

Ananas-Currysuppe

Kokos | Lachswürfel | Bärlauch

Pineapple-curry soup | kokos | salmon cubes | wild garlic

(A, B, D, G, I)

11.00

Kalte Paprikasuppe

Kaper | Oliven | Mandel

Cold peppersoup | caper | olives | almond

(8, A, F, G, I, H1, 3)

9.50



Alle Preise sind in € und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Fleisch / meat

Dry aged Rinderfilet

Fregola sarda | Pancetta | Zucchini

Dry aged fillet of beef | Pancetta | courgettes

(3, 8, A, A1, F, G, L)

38.00

Entrecôte vom Kalb

Graupe | Steinpilz | Blattpetersilie

Veal entrecôte | pearl barley | cep | parsley

(3, 8, A, A1, F, G, L)

34.00

Barbarie-Entenbrust rosa

Süßkartoffelpüree | Spinat | Kirsche | Chip

Barbarie-breast of duck | sweet potato stamp | spinach | cherry | chip

(3, A, A1, 8, G, I, J)

32.00

Wiener Schnitzel

Röstkartoffeln | Blattsalat

Wiener Schnitzel | pan fried potatoes | seasonal salad

(A, 7, A1, C, F, G, I, J)

28.00

Steak vom Durocschwein

Butterkartoffeln | Grillgemüse

Steak of Duroc-pork | buttered potatoes | grilled vegetables

(2, 3, C, F, G, I)

26.00

Roastbeef kalt

Röstkartoffeln | Blattsalat | Remouladensauce

Roast beef cold | pan fried potatoes | seasonal salad |

rémoulade sauce

(2, 3, C, D, G, I, J, 6, 8, 9)

24.00

Burger Cheese Blues De Luxe

Dry aged Patty | Orangenmarmelade | Karottensalat | Pekannüsse |

Stilton | Erbsenkresse | Shiso | Pommes frites

Burger Cheese Blues De Luxe | dry aged patty | marmalade | carrot salad |

pecan nuts | Stilton | pea cress | Shiso | chips

(2, 3, 8, A, A1, C, G, H, H5, I)

19.00

Alle Preise sind in € und verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Sollten Sie Fragen zu den Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.



Fisch / fish

Filet von der Goldforelle

Paprika-Zitronenrisotto | Blattpetersilie

Golden trout fillet | risotto of pepper and lemon | parleyse

(3, E, F, G, I,)

28.00

Isländisches Lachsfilet

Kartoffelstampf | grüner Spargel | Pinienkerne

Icelandic salmon fillet | mashed potatoes | green asparagus | pine nuts

(H7, 3, C, F, G, I, 3)

26.00

Vegan & Vegetarisch / vegan & vegetarian

Ravioli mit Waldknoblauch

Spargel | Cherrytomate | Parmesan | Kresse

Ravioli with wild garlic | asparagus | cherry tomatoe | Parmesan | cress

(3, 8, A, A1, C, G, I)

17.50

Vegane Ravioli

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | Oliven | junger Spinat

Vegan Ravioli | potatoes | dried tomatoes | olives | young spinach

(3, 8, A, A1, C, G, I)

14.50



Dessert / dessert

Dreierlei von der Erdbeere

Erdbeer-Tiramisu | Erbeersalat | Erdbeereis | Schoki | Vanillesauce

Three kinds of strawberry | strawberry Tiramisu | strawberry salad | strawberry ice-cream | chocolate | vanilla sauce

(8, A, A1, C, G, H1, H7)

12.50

Karamellierter Cheesecake

Rhabarber-Himbeerkompott | Tonkabohnen-Eis

Caramellised Cheesecake | rhubarb-raspberry-compote | tonkabean ice-cream

(8, A, A1, C, G, E, H2)

12.50

Kugel Kirsch- und Lakritz-Eis

Brombeere | Nougat-Lolli | Sahne

A scoop of cherry- and licorice ice-cream | blackberry | nougat-lollipop | cream

(4, 8, C, E, G, H2)

10.50