

Vorspeisen/ Starters

Carpaccio vom Charolais-Rinderfilet
 mit Kräuter-Pfefferrand und Guacamoledip
Carpaccio from Charolais beef
with herb crust and guacamole 14,50 €

Hausgebeizter Fjord-Lachs mit Grapefruit-Spargelsalat
 und Frankfurter Grüner Soße
Home marinated fjord salmon with grapefruit asparagus salad
and Frankfurt green sauce 13,50 €

Frühlingsblattsalate in Granatapfeldressing
 mit sautiertem Spargel und blauen Chips von der Trüffelkartoffel
Saisonal leaf salad with pomegranate dressing
sautéed asparagus and blue chips of truffle potatoes 10,50 €

Gemischter Antipasti Teller
 mit eingelegtem Schafskäse und Ibericoschinken
Mixed antipasti with marinated sheep's milk cheese and Iberico ham 11,50 €

Zwischengericht/ Warm starter

Feine Sepia-Bandnudeln in Pernod-Safranschaum mit spicy Garnelen
Fine sepia ribbon noodles with Pernod saffron cream
and spicy shrimps 14,50 €

Suppen/ Soups

Süßkartoffel-Currysuppe mit Geflügel Saté-Spieß
Sweet potato curry soup with poultry sate skewer 7,50 €

Wildkraftbrühe mit Sherry verfeinert
 Maultaschen und Gemüsestreifen
Game broth with sherry
Swabian ravioli and stripes of vegetables 8,00 €

Aus unserer Bistrokarte/ Our Bistro menu

Schnitzel Wiener Art vom Cappenberger Landschwein
 mit Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller
Panfried escalope of Cappenberg pork Vienna Style
with roasted potatoes and a small salad 17,50 €

Rinderroastbeef rosa gebraten mit Sauce Tartare
 Röstkartoffeln und einem kleinen Salatteller
Roast beef with tartare sauce, panfried potatoes and salad 19,50 €



Aus unserer Bistrokarte/ Our Bistro menu

Geschmorte Kalbsbäckchen mit Rosmarinsoße
jungem Gemüse und Rahmpolenta
*Braised veal cheeks with rosemary sauce
vegetables and cream polenta* 20,50 €

Bärlauchravioli à la crème mit gebratener Hähnchenbrust
Tomaten-Ingwer-Chilipesto
*Wild garlic ravioli à la crème with roasted breast of chicken
and tomato ginger chilli pesto* 16,50 €

Gebratene Kalbsbratwurst mit hausgemachter Currysoße
Pommes frites und Farmerkrautsalat
*Roasted veal sausage with homemade curry sauce
pommes frites and coleslaw* 12,50 €

Veganes Gericht

Gebratene Udonnudeln mit frischem Gemüse
und Pilzen dazu Limetten - Kokossoße
*Roasted Udon noodles with fresh vegetables
and mushrooms served with lime coconut sauce* 12,50 €

Hauptgerichte/ Main dishes

Sauerbraten aus der Hirschkeule mit Zwiebelmarmelade
Rahmwirsing und Süßkartoffelpüree
*Sauerbraten from leg of venison with onion marmalade
cream cabbage and mashed sweet potatoes* 26,50 €

Lammkarree rosa gebraten auf Bohnenragout
dazu Thymian-Knoblauchjus und mit Gruyère gratinierte Kartoffeln
*Rack of lamb roasted pink with bean ragout
served with thyme garlic jus and potatoes gratinated with Gruyère* 31,00 €

Argentinisches Rinderfilet mit Cognac-Pfefferrahm
Mandelbrokkoli und Röstkartoffeln
*Black Angus fillet with cognac pepper cream
Broccoli with almonds and roasted potatoes* 34,00 €

Hauptgerichte/ Main dishes

Filet vom Eichelschwein mit Gorgonzola und Preiselbeeren
Blattspinat und Röstkartoffeln
*Filet of oak pork with Gorgonzola and cranberries
leaf spinach and roasted potatoes* 29,50 €

Fischgerichte

Fjord-Lachssteak mit Szechuanpfeffer in Noilly Prat-Schaum
Blattspinat und Bandnudeln
*Steak of Fjord salmon with Szechuan pepper and Noilly prat cream
leaf spinach and fine ribbon noodles* 23,50 €

Steinbuttfilet mit Pancetta gebraten, getrocknete Tomaten und Oliven
Brokkoli und Gnocchi
*Filet of turbot roasted with Pancetta, dried tomatoes and olives
served with broccoli and gnocchi* 32,00 €

Dessert

Mohn Crème brûlée mit Rhabarberkompott und Ingweweis
*Crème brûlée of poppy seeds with rhubarb compote
and ginger ice cream* 8,50 €

Dunkle Schokoladenmousse an Carpaccio von Kiwi mit Orangenzucker
und Haselnuss Eisparfait
*Dark chocolate mousse
carpaccio of kiwi with orange sugar and hazelnut ice cream* 8,50 €

Warme Apfel-Crumbletarte mit Vanillesoße und Sorbet
Warm apple crumble tart with vanilla sauce and sorbet 8,50 €

Amarena Eisbecher
Vanille-und Schokoladeneis mit geschlagener Sahne
Amarenakirschen und Schokostreusel
*Amarena ice cup
Vanilla and chocolate ice cream with whipped cream
amarena cherries and chocolate crumbles* 7,50 €

Käse/ Cheese

Schweizer Gruyère mit Trauben-Balsamico-Chutney und Früchtebrot
Swiss cheese Gruyère with grape balsamic chutney and fruit bread 9,50 €