

# Speisekarte

## Vorspeisen / starters

<b>Kleiner gemischter Salat</b> 8 <i>small mixed salad</i>	€ 6,00
<b>Tranche vom rosa gebratenen Kalbsfleisch</b> mit Salat in Schalotten-Vinaigrette und Eigelb 1,10 <i>Slice of roasted pink veal with lettuce in shallot vinaigrette and egg yolk</i>	€ 8,50
<b>Hausgebeizter Lachs</b> mit Kürbiströsti, Kräutercreme und marinierter Gurke 3,7 <i>Home-pickled salmon with pumpkin hash browns, herb cream and marinated cucumber</i>	€ 11,50

## Suppen / soups

<b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kernen 8 <i>pumpkin soup with roasted seeds</i>	€ 6,50
<b>Pastinakensuppe</b> mit Petersilienöl 7,10 <i>parsnip soup with parsley oil</i>	€ 6,50

## Vegetarisch / vegetarian

<b>Serviettenknödel</b> mit leichtem Pilzrahm und Rosenkohl 1,4,7,10 <i>Napkin dumplings with light mushroom cream and Brussels sprouts</i>	€ 14,50
--	---------

## Hauptgänge / main courses

<b>Wiener Schnitzel</b> mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 1,7 <i>wiener Schnitzel with fried potatoes and lingonberries</i>	€ 24,00
<b>Düsseldorfer Senfrostbraten</b> , Sous vide gegartes Rindersteak mit Senfkruste, Senfsauce, gebratenem Butternusskürbis und Kräuterpüree 1,2,7,10,11 <i>Düsseldorf mustard roast, sous vide cooked beef steak with mustard crust, mustard sauce, fried butternut squash and herb puree</i>	€ 28,00
<b>Geschmorte Kalbsbäckchen</b> mit Sellerie-Kartoffelstampf und gebackener Karotte 7 <i>braised veal cheeks with mashed celery-potatoes and baked carrot</i>	€ 24,00
<b>Pochiertes Filet von der Schwarzwaldforelle</b> mit Wurzelgemüse, Pellkartoffelecken und Creme Fraiche 3,4,7,10 <i>Poached fillet of Black Forest trout with root vegetables, jacket potato wedges and creme fraiche</i>	€ 22,50

## Nachspeise / dessert

<b>Hausgemachte Windbeutel</b> mit Vanillecreme und marinierten Pflaumen 1,4,7 <i>homemade cream puffs with vanilla cream and marinated plums</i>	€ 9,50
<b>Halbflüssiger Schokokuchen</b> 1,4,7 <i>semi-liquid chocolate cake</i>	€ 10,50