

SALATE / SALADS

Kleiner gemischter Salat <i>small mixed salad</i>	7,50
Winterlicher Blattsalat mit Hähnchenbruststreifen <i>winter leaf lettuce with chicken breast strips</i>	16,50

VORSPEISEN / STARTERS

Burrata mit Ruccola und Tomaten <i>burrata with rocket and tomatoes</i>	15,50
Gebeizter Lachs mit eingelegten Dillgurken, Schnittlauch und Crème fraîche <i>marinated salmon with pickled dill gherkins, chives and crème fraîche</i>	18,00
Tatar klassisch <i>tatar classic</i>	19,50

SUPPEN / SOUPS

Schwarzwurzelsuppe <i>black salsify soup</i>	9,00
Brühe vom Tafelspitz mit Célestine <i>broth of boiled beef with célestine</i>	10,00

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Serviettenklöße mit Pilz-Rahm Lauch <i>napkin dumplings with mushroom cream leek</i>	16,50
Bowl mit Avocado, Brokkoli-Reis, Blattspint und Quinoa <i>bowl with avocado, broccoli rice, spinach and quinoa</i>	16,50

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Tafelspitz mit Semmel Kren und Petersilienkartoffeln 29,00

tafelspitz with breadcrumbs and parsley potatoes

Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren 32,00

Wiener Schnitzel with fried potatoes and cranberries

Steak mit Brokkoli, Schmelzwiebeln und Parmesankartoffeln

rump steak or fillet steak with broccoli, melted onions and parmesan potatoes

- **Filetsteak** 43,00

- **Rumpsteak** 39,50

Geschnetzeltes vom Schwein mit Butterspätzle 19,50

sliced pork with butter spaetzle

Skrei mit Endivien, Kartoffelstampf

und eingelegten Senfkörnern 29,50

skrei with endive, mashed potatoes and pickled mustard seeds

NACHSPEISE / DESSERT

Birnensorbet 8,50

pear sorbet

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Macadamia-Nuss Eis 14,00

semi-liquid chocolate cake with macadamia nut ice cream

Apfelcrumble mit hausgemachtem Vanilleeis 12,00

apple crumble with homemade vanilla ice cream

Käseauswahl mit Feigensenf 14,00

selection of cheese with fig mustard

(Comté, Fourme d'Ambert Münster, Camembert)