

Speisekarte

Vorspeisen / starters

Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Kernen <i>Small mixed salad with roasted seeds</i>	€ 8,00
Gratinierter Ziegenkäse mit mariniertem Feldsalat, Walnüssen und Portwein <i>Goat's cheese au gratin with marinated lamb's lettuce, walnuts and port wine</i>	€ 16,50
Garnelen Frikadelle mit Avocadocreme und eingelegten roten Zwiebeln, Gurke, Krustentierfond <i>Shrimp meatballs with avocado cream and pickled red onions, cucumber, crustacean stock</i>	€ 18,50

Suppen / soups

Schwarzwurzelsuppe mit Kerbelöl <i>Black salsify soup with with chervil oil</i>	€ 8,50
Pilzschaumsuppe <i>mushroomfoam soup</i>	€ 9,50

Hauptgänge / main courses

Serviettenknödel mit Pilzen, Rahm und Frühlauch <i>Napkin dumplings with mushrooms, cream and spring leeks</i>	€ 14,50
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren <i>Wiener Schnitzel with fried potatoes and cranberries</i>	€ 28,50
Rumpsteak mit zweierlei von der Petersilienwurzel und Kartoffelkräpfen <i>Rump steak with two kinds of parsley root and potato fritters</i>	€ 31,00
Gebratene Zandertranche mit Kürbis-Ricotta Ravioli und Broccoli <i>Roasted zander tranche with pumpkin ricotta ravioli and broccoli</i>	€ 28,50
Gebratene Tranche von der Lachsforelle mit mediterranem Gemüse & Rosmarinkartoffeln <i>Fried tranche of salmon trout with Mediterranean vegetables and rosemary potatoes</i>	€ 27,50
Gebratene Kalbsbäckchen mit Selleriepüree, Herzoginkartoffeln und Feige <i>Roasted veal cheeks with celery puree, duchess potatoes and figs</i>	€ 29,50

Nachspeise / dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen und Mandelrahmeis <i>Semi-liquid chocolate cake and almond cream ice cream</i>	€ 14,50
Blutorangensorbet <i>Blood orange sorbet</i>	€ 9,50