

Vorspeisen/Salate – *starters/salads*

Mediterraner Salat	€ 18,20
Babyleaf-Salat Zuckermelone Fetakäse konfierte Tomate gegrillter Zucchini Zitrusdressing Knoblauchcroutons lettuce honeydew melon feta cheese confit tomatoes grilled zucchini citrus dressing garlic croutons	
Vitello Tonnato	€ 21,90
Kalbfleisch Kapern Babyleaf-Salat Tomaten Thunfischsauce Kresse veal capers lettuce tomatoes tuna sauce cress	
Sonnegg Bowl mit Lachs oder Garnelen (auch vegan möglich)	€ 22,50
Marinierter rosa gebratener Lachs oder Garnelenspieße Sesam Jasminreis Avocado Mango Rotkraut Karotte Sojabohnen Babyleaf-Salat Gurken Papadam Sesam Vinaigrette Nusscrumble medium-rare marinated salmon or shrimp skewers sesame jasmine rice avocado mango red cabbage carrot soybeans lettuce cucumber poppadom sesame vinaigrette nut crunch	
Gegrillte Thai Garnelen	€ 22,80
Black Tiger Garnelen Grillgemüse Tomaten Chili Knoblauch Petersilien Mango-Kokossauce grilled Thai prawns black tiger prawns grilled vegetables tomatoes chili garlic parsley mango coconut sauce	
Beef Tataki	€ 23,90
Röstzwiebel Babyleaf-Salat Cashewnüsse Harissa Mayonnaise Dashi fried onions lettuce cashew nuts harissa mayonnaise dashi	
Zitrus-Risotto mit Jakobsmuscheln	€ 24,90
Yuzu-Honig-Kaviar marinierte Baby-Cherrytomaten Kresse citrus risotto with scallops yuzu honey caviar marinated baby cherry tomatoes cress	

* vegetarisch / *vegetarian

Suppen – *soups*

Rinderconsommé Mit Frittaten beef consommé with pancake strips	€ 7,50
Knoblauchschaumsuppe* Trüffelcroutons frittierter Rucola foamy garlic soup* truffle croutons fried arugula	€ 8,90
Weißer Tomaten-Cremesuppe* Pesto frittierte Petersilien white tomato cream soup* pesto fried parsley	€ 9,30
Geräucherte Karfiol-Cremesuppe* Kresse Smoked cauliflower cream soup* cress	€ 9,40

*vegetarisch / *vegetarian

Hauptspeisen – main courses

Wiener Schnitzel Kalb

€ 31,20

Pommes Frites oder Petersilienkartoffeln | Preiselbeeren

veal „Wiener Schnitzel“

french fries or parsley potatoes | cranberries

Duett von der Ente

€ 33,40

Confierte Keule und rosa gebratenes Filet

Apfelrotkraut | Kroketten | Ribisel | Rotweinjus

duet of the duck

confit leg and pink roasted filet

apple red cabbage | croquettes | red currants | red wine gravy

Filet vom heimischen Hirsch

€ 39,80

Gerstenrisotto | Rotebeete | Wildbrokkoli | Blaubeerjus

filet of local deer

barley risotto | beetroot | wild broccoli | blueberry gravy

Zwiebelrostbraten

€ 26,90

Röstkartoffel | Röstzwiebel | Speckbohnen | Rotweinjus

roast beef with crispy onions

roast potatoes | fried onions | beans with bacon | red wine gravy

Fisch des Tages

Mit Tages Garnierung

fish of the day

with daily garnish

Trüffel Tagliolini*

€ 23,90

Weißer Trüffelsauce | Parmesan | Petersilie | schwarzer Trüffel | konfierte Tomate

truffle tagliolini*

white truffle sauce | parmesan | parsley | black truffle | confit tomato

*vegetarisch / *vegetarian

Hausgemachte Cavatelli	€ 22,10
Flusskrebse Parmesan Kresse Hummersauce	
homemade cavatelli	
crayfish parmesan cress lobster sauce	

Käsespätzle*	€ 18,90
Röstzwiebel grüner Salat	
cheese spätzle*	
fried onions green salad	

Steakkarte

Filet Steak 200g	€ 41,40
T-bone-Steak 400g (with bone)	€ 49,80
Tomahawk-Steak 800g (for 2 people)	€ 79,60

Wird immer mit Kräuterbutter serviert/served with herb butter

Beilagen – sides

Pommes oder Bratkartoffeln	€ 4,10
fries or roasted potatoes	
Trüffelpommes	€ 5,30
truffle fries	
Grillgemüse	€ 4,20
grilled vegetables	
Gemischter Salat	€ 4,50
mixed salad	
Garnelen (Surf and Turf)	€ 6,90
grilled prawns	
Pfefferrahmsauce	€ 3,30
pepper cream sauce	

*vegetarisch / *vegetarian

Für unsere Kleinen – for our youngest

Kindersuppe Backerbsen kids soup baking peas	€ 5,90
Kinder Spaghetti* Bolognese oder Pomodoro kids spaghetti* bolognese or pomodoro	€ 11,80
Kinder Wienerschnitzel Pommes Frites kids „Wienerschnitzel“ french fries	€ 12,90
Chicken Nuggets Pommes Frites french fries	€ 11,20
Kinder Pommes* kids fries*	€ 4,90

*vegetarisch / *vegetarian

Desserts- desserts

Crème Brûlée

€ 11,90

Beeren | Himbeersorbet | Kakaocrumble
berries | raspberry sorbet | cocoa crumble

Lauwarmes Schokoküchlein

€ 10,50

Flüssigem Kern | Vanilleeis | Schlagobers | Himbeerragout
lukewarm chocolate cake
liquid core | vanilla ice cream | whipped cream | raspberry ragout

Kaiserschmarrn

€ 16,90

Apfelmus | Zwetschkenröster
applesauce | plum compote

Hausgemachtes Tiramisu

€ 9,80

Mascarpone | Biskotten | Kaffee | Rum | Kakao
homemade tiramisu
mascarpone | ladyfingers | coffee | rum | cocoa

1 Kugel Sorbet mit Prosecco (one scoop with prosecco)

€ 9,10

1 Kugel Sorbet mit Vodka (one scoop with vodka)

€ 10,20

Himbeere | Mango | Zitrone
raspberry | mango | lemon

*vegetarisch / *vegetarian