

Vorspeisen

Tatar vom hausgeräucherten Lachs
auf Pumpernickelcrunch mit Avocadocreme
und Wildkräutersalat

(*D,E,I,K,M)

EUR 12,50

Marmoriertes Paprikamousse mit Spirulinakern
an Friséesalat in Dijonsenf-Dressing
und kandierten Walnüssen

(*A,D,H,I,K)

EUR 12,50

Pikanter Garnelen-Ananasspieß
mit Gurken-Ingwersalat, Radicchio und Kapernäpfel

(*C,D,E,G,H,I)

EUR 13,50

Tranchen vom rosa Hirschrücken
auf geröstetem Tramezzino
mit Orangen-Granatapfelconfit und knackigen Salatspitzen

(*A,D,E,H,I,K)

EUR 14,50

Vegetarische Gerichte

Schnitzel von der Aubergine
in pikanter Tomatensoße mit Wasabi-Kartoffelpüree

(*A,E,H,I,K)

EUR 13,50

Süßkartoffelgnocchis
in leichter Limetten-Orangensoße mit Parmesanchips

(*A,E,H,I)

EUR 13,50

Gebratene Austernpilze
mit Rote Beeterahm, Spinatknöpfle und gebackenem Kartoffelstroh

(*A,E,H,I,K)

EUR 13,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Grießnockeln
und feinen Gemüsestreifen

(*A,E,I,K)

EUR 5,50

Birnen-Wasabicremesuppe
mit angeschwenkten Surimi

(*A,D,E,G,I,M)

EUR 6,50

Unsere Klassiker und Spezialitäten

Geschmortes Schweineschäufle
mit glasierten Kumquats und Kräuter-Speckknödeln

(*A,D,E,H,I,K)

EUR 19,00

Gegrillte Perlhuhnbrust
mit Paprika-Orangensoße, Dattel-Couscous und gegrilltem Fenchel

(*A,C,D,E,H,I)

EUR 20,50

Mariniertes Entrecôte
(mit Köstritzer Schwarzbier und körnigem Senf)
auf Kurkuma-Weißkohl, Kartoffel-Selleriestampf und Röstzwiebeln

(*A,D,E,H,I)

EUR 25,50

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak
auf Spinat-Kichererbsengemüse,
Karottensoße und Dauphinekartoffeln

(*A,D,E,H,I,K)

EUR 26,00

Unsere Rindersteaks
gleichmäßig marmoriertes und abgehangenes
Qualitätsfleisch aus Argentinien

Rib Eye Steak (220g)

EUR 28,00

Rumpsteak (200g)

EUR 29,00

Filetsteak (180g)

EUR 36,00

dazu servieren wir:

Kräuterbutter (*D,E,I) oder
Tomaten-Chilibutter (*D,E,I) oder
Pfeffersauce (*A,D,E,I) oder
Salsasauce (*D) oder
Remouladensauce (*4,D,E,I,K) oder
BBQ Bone Suckin Sauce (*D)

und wahlweise 2 Beilagen:

Ofenkartoffeln mit Sauerrahm (*I)
Kartoffelwedges
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Speck (*3,4)
Pommes Frites
Baked Beans (*D,E)
Grillgemüse
Speck-Bohnenbündchen (*3,4)
Kleiner bunter Salat (*D,I,K)

(bestehend aus bunten Blattsalaten, Karottenstreifen, Tomaten, Paprika, Gurken und Hausdressing)

aus Fluss und Meer

Gebratener ganzer Wolfsbarsch
mit Zitronen-Sardellenbutter, Petersilienkartoffeln
und kleinem bunten Salat
(*A,D,E,I,K,M)

EUR 19,00

In Chili-Senf gebackene Seeteufel Medaillons
mit Tomaten-Rosinen Chutney und Jasminreis
(*A,D,E,I,M)

EUR 19,50

Eis und Dessert

Eine Kugel Eis 1,60 €
(*H,I,K)

Crème Vanilla
Chocolat Chips
Cioccolata Stracciatella
Maple Walnuts
Himbeersahne
Amarena Cream
Espresso Krokant

oder eine Portion Schlagsahne 1,00 €

Eisbecher mit Saisonfrüchten,
3 Kugeln Eis nach Wahl und Schlagrahm
(*H,I,K)

EUR 5,50

Schoko-Minz -Eisbecher
mit Pfefferminzlikör, Schokoladensoße, Schlagrahm,
Waldmeister- und Schokoladeneis
(*H,I,K)

EUR 6,50

**Gebackene Milchreisbällchen mit flüssigem Schokoladenkern,
Vanilleeis, Apfelmus sowie Zucker und Zimt**

(*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

**Honig-Mohn Parfait
mit Himbeergeleewürfel
und Schlagrahm**

(*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

**Kokos-Mango Panna Cotta
mit Sauerkirschragout und Butterstreusel**

(*A,C,H,I,K)

EUR 8,50

**Gern servieren wir Ihnen bei Unverträglichkeiten oder Präferenzen andere Speisekomponenten.
Bitte fragen Sie unseren Service.**

**Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe sind in Klammern unterhalb der Speisen
angegeben.**

*1 Geschmacksverstärker

*2 Süßungsmittel

*3 Konservierungsmittel

*4 Antioxidationsmittel

*5 Farbstoffe

*A mit Gluten und Weizen

*B mit Soja

*C mit Sesam

*D mit Senf

*E mit Sellerie

*F mit Sulfit

*G mit Weich- und Krebstier

*H mit Erdnüssen und Schalenfrüchte

*I mit Milch und Laktose

*K mit Ei

*M mit Fisch