

Vorspeisen

Appetizers

Salatvariationen

Tomate | Gurke | Paprika | verschiedene Blattsalate
Kräuter-Orangen-Dressing | Baguette

mixed salad plate

tomato | cucumber | pepper | various leaf salads | herb- orange dressing | baguette

Klein / small 6 €

Groß / large 9 €

dazu nach Wahl:

on your own choice:

Gebratene Rinderfiletstreifen

fried beef fillet strips

12 €

Gebratene Maishähnchenbruststreifen

fried corn -fed chicken breast strips

8 €

Karamellisierter Ziegenweichkäse

caramelized soft goat cheese

7 €

Französische Zwiebelsuppe

Käse-Croûton | Kräuter

French onion soup

cheese crouton | herbs

7 €

Anti Pasti Teller

Gefülltes & gebratenes Gemüse | Frischkäse | Knoblauchbrot | Salat

anti pasti plate

stuffed roasted vegetables | cream cheese | garlic bread | salad

13 €

“Tagesempfehlung”

Our daily offer

Preis auf Anfrage

Bitte sprechen Sie uns an!

Please contact us!

Hauptgerichte

Main course

Schweinesteak au four

Rotweinsoße | Ofengemüse | Kroketten

pork steak au four

red wine sauce | oven vegetables | croquettes

17,50 €

Knuspriger Gänsebraten (Keule & Bruststück)

Beifußjus | Rotkohl | Klöße

crispy roast goose

mugwort jus | red cabbage | dumplings

24,50 €

Gebratene Maishähnchenbrust

Pesto | Brokkoli | Limetten-Linguine

stuffed corn-fed chicken breast

pesto | broccoli | lime linguine

18 €

Hausgemachter Wildgulasch

Wurzelgemüse | Semmelknödel | Preiselbeeren

homemade venison goulash

root vegetables | bread dumplings | cranberries

21 €

Gebratene Wildschweinmedaillons

Pilzrahm | Schwarzwurzel | Kartoffel-Mandelbällchen

roasted wild boar medallions

mushroom cream | black salsify | potato almond balls

22,50 €

Klassisches Rinderfilet, 180g

Pfeffersoße | Bohnen im Speckmantel | Rosmarinkartoffeln

classic beef fillet, 180 g

peppersauce | bacon-wrapped beans | rosemary potatoes

32,50 €

Steak von der Lammhüfte, 160g
Rosmarinjus | Bohnenbündchen | Kartoffelbaumkuchen
Lamb rump steak 160g
Rosemary jus | bean cuffs | potato tree cake
25,50 €

Ciabatta – Pulled Pork Burger
BBQ- Soße | Salat | rote Zwiebel | Tomate | Pommes frites
ciabatta pulled pork burger
bbq- sauce | salad | red onion | tomato | french fries
20,50 €

Zander & Garnele
Rote Beete - Kartoffelpüree | buntes Gemüse | Cherry Tomate
pike-perch & shrimp
beet root and mashed potatoes | colorful vegetables | cherry tomato
21,50 €

Lachssteak unter einer Kräuterkruste
Weißweinsoße | Brokkoli | Tagliatelle
salmon steak under a herb crust
white wine sauce | broccoli | tagliatelle
23 €

Vegetarisch
Vegetarian

Gnocchi- Gemüse Pfanne
Pesto | mediterranes Gemüse | Parmesan | Rauke
gnocchi vegetables pan
pesto | mediterranean vegetables | parmesan | rocket
17,50 €

Panierte Gemüse- Wirsingroulade
Vegetarische Jus | Kartoffelecken
breaded vegetable savoy cabbage roll
vegetarian jus | potato wedges
18,50 €

Dessert

Dessert

Frittiertes Vanilleeis

Birnen-Honig Chutney | Walnuss | Minze

fried vanilla ice cream

pear-honey chutney | walnut | mint

6,50 €

Spekulatius Parfait

Glühweinpflaume | Mandelcrunch | Frucht

speculoos parfait

mulled wine plum | almond crunch | fruit

7,50 €

Auszug aus unserer Eiskarte

Excerpt from our ice cream menu

Schwedeneisbecher

Vanilleeis | Apfelmus | Sahne | Eierlikör

Swedish ice cream sundae

vanilla ice cream | apple sauce | whipped cream | egg liqueur

8,20 €

Für Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Servicepersonal.

For allergens and food intolerances, please ask our service staff.