

## **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 Tomato

*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.*