

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison



Bärlauchcremesuppe unter der Sahnehaube mit Blätterteig-Parmesanstange 9,00 €
Wild garlic cream soup under a cream topping Puff pastry parmesan bar

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube 9,50 €
Cream of Asparagus soup with garnish under the cream topping

Rinderconsommé mit hausgemachten Flädle 9,00 €
Beef consommé with homemade Flädle

Gemischter Salatteller mit Croutons, groß 9,00 €
Big mixed salad plate with croutons

Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein 7,00 €
Small mixed salad plate with croutons

Hausgeräucherter Hirschschinken fein geschnitten mit
Bärlauch-Frischkäse Dip. Bunte Blattsalate 18,50 €
mit Preiselbeerdressing, gebratener Spargelsalat
Finely sliced home-smoked venison ham with wild garlic cream cheese dip.
Colorful leaf salad with cranberry dressing

Blattsalate an Frenchdressing 18,00 €
mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast
Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast

Geräuchertes regionales Lachs - Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche
mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet 18,00 €
Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche
with horseradish cream and toast

Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz 19,00 €
Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet,
dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Bärlauchbaguette
Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt,
olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade Spelt, wild garlic
baguette

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüse garnitur 29,00 €
Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish

2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites 27,00 €
Escalope of veal, vienna style, with pommes-frites

Kleinere Portion/ small 24,00 €

Rinderfiletsteak 36,50 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites
Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and pommes-frites

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, 34,50 €
Waldpilzjus und Pommes-frites 31,50 €
Argentine rump steak with fried onions, herb butter,
Wild mushroom jus and pommes-fries

Kleinere Portion/ small

Rinderzunge an einer Madeirajus, Champignons und 30,00 €
hausgemachten Spätzle
Beef tongue with Madeira jus, mushrooms with homemade spaetzle

Kleinere Portion / small

27,00 €

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce 28,00 €
und hausgemachten Spätzle 25,00 €
Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle

Kleinere Portion / small

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.
Die Servicegebühr kann von Beilage zu Beilage variieren.

Spargelzeit

Ein Bund Spargel mit Entrecôte vom argentinischen Angus Rind 38,00 €
mit Kräuterbutter, Rösti, Sauce Hollandaise

A bunch of asparagus with entrecote of Argentine Angus with herb Butter, rösti, hollandaise sauce

Ein Bund Spargel mit Schweinemedallions 34,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 31,00 €

A bunch of asparagus with pork medallions with hollandaise sauce and buttered potatoes

Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem Roh -und Kochschinken 33,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 30,00 €

*A bunch of asparagus with home-smoked raw and cooked ham
with hollandaise sauce and buttered potatoes*

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet, Zanderfilet auf grünem 36,50 €
und weißem Spargel an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion 33,50 €

*Roasted organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, pike-perch fillet on green
and white asparagus with hollandaise sauce and buttered potatoes Smaller portion*

Rauchlachs mit grünem und weißem Spargel 34,00 €
Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen Kleine Portion 31,00 €

Smoked salmon with green and white asparagus hollandaise sauce and herb pancakes

Vegetarisch

Ein Bund weiße und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise 25,50 €
und Kräuterpfannkuchen

A bunch of white and green asparagus with hollandaise sauce and herb pancakes

Knusprig gebackener Hirtenkäse 23,00 €

mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter

Crispy baked Shepherd's cheese with seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herb butter

Vegan

Gebackene Spargeltörtchen auf mediterranem Gemüse

Tomaten - Basilikum Espuma (Schaum kalt) 25,00 €

Baked asparagus tartlets on Mediterranean vegetables

Tomato - basil espuma (cold foam)

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €

Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren Kleinere Portion/small 25,00 €
Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries

Rehschnitzel und Reh Rückenmedaillon im Kräutermantel an einer Jus
von schwarzem Knoblauch

dazu weißer und grüner Spargel, Sauce Hollandaise und Rösti 39,00 €
*Saddle of venison medallion wrapped in herbs with black garlic jus
served with white and green asparagus, hollandaise sauce and rösti*

Fitnesssteller mit Putenplätzchen - Turkey 24,00 €

oder Rinder-Filetsteak - Beef filet steak 32,50 €

jeweils mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt
„Fitness plate“ with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, 10,50 €

dazu cremiges Pistazieneis

Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and Creamy pistachio ice cream

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerlikör, Vanilleeis, Sahne 10,50 €

und einem Zitronen-Vanille-Pancake

*Marinated strawberries with strawberry liqueur, vanilla ice cream, whipped cream
and a lemon-vanilla pancake*