

Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube <i>Asparagus soup with garnish under a cream topping</i>	9,50 €
Dinkelberger Bärlauchcremesuppe unter der Sahnehaube mit Croutons <i>Wild garlic cream soup with a cream topping and croutons</i>	9,00 €
Rinderconsommé mit hausgemachtem Flädle und Schnittlauch <i>Beef consommé with pearl barley and root vegetables</i>	9,00 €
Gemischter Salatteller mit Croutons, groß <i>Large mixed salad plate with croutons</i>	9,00 €
Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein <i>Small mixed salad plate with croutons</i>	7,00 €
Hausgeräucherter Hirschschinken fein geschnitten mit Kräuter-Frischkäse Dip, bunte Blattsalate mit Preiselbeerdressing und gebratener Spargelsalat <i>Sliced house-smoked venison ham with herb cream cheese dip, mixed leaf salad with cranberry dressing and roasted asparagus salad</i>	19,00 €
Blattsalate an Frenchdressing mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast <i>Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast</i>	18,00 €
Geräuchertes regionales Lachsforellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch – Cloche mit Sahnemeerrettich, Toast und einem kleinen Salatbouquet <i>Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche with horseradish cream and toast</i>	18,00 €
Rindercarpaccio vom Angusfilet mit Rosenblütenmeersalz Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouquet, dazu servieren wir hausgebackenes Dinkel-Bärlauchbaguette <i>Beef carpaccio of Angus fillet with Rose petal sea salt, olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouquet, served with homemade spelt- baguette with wild garlic flavor</i>	19,00 €

Spargelzeit

Lammrücken am Stück im Kräuterknuspermantel gebraten,
an Sauce Hollandaise mit Spargel und Rösti 39,00 €

*Whole rack of lamb roasted in a crispy herb crust,
served with hollandaise sauce, asparagus, and rösti* Kleinere Portion/small 35,00 €

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

*Asparagus with entrecote of the Argentine Angus cattle
with herb Butter, rösti, hollandaise sauce*

Ein Bund Spargel mit Schweinemedallions 34,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln

*Asparagus, pork medallions with
hollandaise sauce and potatoes sautéed in butter* Kleinere Portion/small 31,00 €

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

*Asparagus with home-smoked raw and cooked ham
with hollandaise sauce and potatoes sautéed in butter*

Liebe Gäste, wir verarbeiten grundsätzlich nur regionalen Spargel und
Kartoffeln von unseren Nachbarhöfen

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh, Wildschwein oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren

*Wild stew (deer, wild boar or stag, depending on hunting luck)
red cabbage, homemade spaetzle, cranberries*

Kleinere Portion/small 25,00 €

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

Hauptgänge

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites, Gemüse garnitur <i>Cordon Bleu of veal, French fries, vegetable garnish</i>	29,00 €
2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-Frites <i>Escalope of veal, vienna style, with French fries</i>	27,00 €
Kleinere Portion/small	24,00 €
Rinderfiletsteak an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Pommes-Frites <i>Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter and French fries</i>	36,50 €
Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, Waldpilzjus und Pommes-Frites <i>Argentine rump steak with fried onions, herb butter, wild mushroom jus and french fries</i>	34,50 €
Kleinere Portion/ small	31,50 €
Rinderzunge an einer Madeirajus, Champignons und hausgemachten Spätzle <i>Beef tongue with Madeira jus, mushrooms with homemade spaetzle</i>	30,00 €
Kleinere Portion / small	27,00 €
Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsauce und hausgemachten Spätzle <i>Sliced veal with a chanterelle cream sauce and homemade spaetzle</i>	28,00 €
Kleinere Portion /small	25,00 €

Bowls

Bowl mit Rinderfiletstreifen an Barbecuegewürzen, frische Salate und Rohkostsalaten <i>Bowl with beef fillet strips with barbecue spices, fresh salads and raw vegetable salads</i>	29,00 €
Bowl mit Putenplätzchen mit indischem Curry gewürzt, frische Salate und Rohkostsalate <i>Bowl with turkey cookies seasoned with Indian curry, fresh salads and raw vegetable salads</i>	25,00 €
Bowl Vegetarisch Linsensesamsalat, gebackener Hirtenkäse mit Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate <i>Vegetarian Bowl, lentil sesame salad, baked goat cheese with parmesan herb chips, fresh salads and raw vegetable salads</i>	23,00 €

Fisch

Gebratene Biolachstranche, regionales Lachsforellenfilet,
Zanderfilet auf grünem und weißem Spargel an 37,00 €
Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 34,00 €
*Roasted organic salmon tranche, regional salmon trout fillet, pike-perch fillet on green
and white asparagus with Sauce Hollandaise potatoes sautéed in buttered*

hausgeräucherter Bio - Rauchlachs mit grünem und weißem
Spargel, Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen 35,00 €
*homeSmoked salmon with green and white asparagus, Kleine Portion/small 31,00 €
hollandaise sauce and savory pancakes*

Vegetarisch

Ein Bund weiße und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise
und Kräuterpfannkuchen 26,00 €
A bunch of white and green asparagus with hollandaise sauce and savory pancakes

Bowl Vegetarisch 23,00 €
Linsensesamalat, gebackener Hirtenkäse mit
Parmesan-Kräuterchip, frische Salate und Rohkostsalate
*Lentil sesame salad, baked shepherd's cheese with Parmesan herb chip and
fresh salads and raw vegetable salads*

Vegan

Ravioli mit mediterraner Kartoffel-Füllung, dazu 25,00 €
Bärlauchschaumsoße
Ravioli with mediterranean potato-filling, served with wild garlic foam sauce
Auf Wunsch mit Parmesankäse / with Parmesan cheese 26,00 €

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Crème Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne 10,50 €
und Früchten garniert, dazu cremiges hausgemachtes
Waldmeisteris mit Schokodrops
*Crème Brûlée under a sugar garnish with whipped cream, fruits and served with
Sweet woodruff ice cream and chocolate drops*

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerlikör, Vanilleeis, Sahne 12,50 €
und einem Zitronen-Vanille -Pancake
*Strawberries marinated with strawberry liqueur, vanilla ice cream, whipped cream
and a lemon-vanilla pancake*