



Salate / salads

€

Kleiner Blattsalat mit Balsamicodressing 8,11
small leaf salad with balsamicodressing

6,00

**Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gerösteten Kernen
und Balsamico Vinaigrette** 8,11

9,00

leaf salad with tomato, cucumber, roasted seeds und balsamic vinaigrette

mit **Putenbruststreifen** ...with slices of turky breast

14,00

mit gebratenen **Riesengarnelen** ...with sauted King Prawns 5

18,00

Vorspeisen/starter

Klassisches Tatar vom Rind 1,4,9,10,11 120g
beef tatar 120g

18,50

Suppen / soups

Petersiliewurzelcremesuppe mit Croutons 4,9,10
parsley root soup

6,50

Kalbsessenz mit Fleischnocken und Wurzelgemüse 1,4,7,9,10,11,13
Veal essence with meat cam and root vegetables

8,50

Vegetarisch / vegetarian

Tagliatelle mit sautierten Waldpilzen, Spinat und Parmesanhobeln 1,4,7,9,10

12,00

Tagliatelle with sauteed mushrooms, spinach and parmesan planing



Hauptgänge / main courses

Krosse Tranche vom Skrei mit Estragonschaum, sautiertem Staudenkohl und Pastinaken-Kartoffelpüree 7,9,10

crusty tranche from codfish with tarragon sauteed cabbage and mashed potatoes 21,50

Filetsteak (200 gr.) oder Rumpsteak (250 gr.) vom „Hereford Rind“ mit Wintergemüse und Rosmarinkartoffeln 1,4,7,9,10 32,00 / 28,50

filet steak (200 gr.) or rumpsteak (250 gr.) of "Hereford Beef", winter vegetables and rosemary potatoes

Wiener Schnitzel vom Milchkalb und Bratkartoffeln 26,50

wiener Schnitzel from sucking calf and fried potatoes 1,2,4,7,9,11,12

Herzhafter Grünkohl mit Speckkartoffeln und Bratwurst 1,4,7,9,10,11,13 16,50

Hearty kale with bacon potatoes and sausage

Rosa gebratene Milchkalbsleber mit Thymianjus, Kartoffelpüree und Karamelläpfel 4,7,9,10,11 21,50

Medium fried veal liver with thyme spum and mashed potatoes and caramelapples

Dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Mandeleis 1,4,7,8 11,00
Chocolate-cake with liquid center and Almond-icecream

Mousse au chocolat 7,00

Mandarinensorbet.....mandarin sherbet 7,00

Auswahl französischer Rohmilchkäse mit Feigen-Balsamico-Senfsoße 7,8 14,00

assortment of french raw milk cheese with balsamic-fig mustard

Kennzeichnung von Allergenen / Marking of allergenic

Folgende Ziffern hinter den Speisen kennzeichnen die Verwendung von / The following sections behind the food label used by:

- | | | |
|---------------------------|--------------------------------|--------------------------|
| 1. Ei/Egg | 6. Lupinen/Lupines | 11. Senf/Mustard |
| 2. Erdnüsse/Peanuts | 7. Milchprodukte/Milk products | 12. Sesam/Sesame |
| 3. Fisch/Fish | 8. Schalenfrüchte, Nüsse/Nuts | 13. Soja/Soy |
| 4. Gluten | 9. Sulfite | 14. Weichtiere/Molluscan |
| 5. Krebstiere/Crustaceans | 10. Sellerie/Celery | |