

Vorspeisen / Appetizers

Endiviensalat 8,00

mit gegrillter Birne, Schafskäse und einem Joghurt-Minzdressing 7

Endive salad with grilled pear, goat cheese and yoghurt-mint dressing

Caesar-Salat 8,50

mit Hähnchenbrust, herzhaftem Caesar-Dressing und gehobeltem Parmesan 7

Caesar salad with chicken breast hearty Caesardressing and parmesan shavings

Couscous Salat 9,00

mit Mango, Chili und gebratenen Garnelen 4

Couscous salad with mango, chili and roasted prawns

Räucherfisch-Tarte 8,00

auf Rucola mit Honig-Senf-Sauce 1,3,4,7

smoked fish tarte with rucola and honey-mustard-dressing

Suppen / Soups

Waldpilzsuppchen 6,00

mit Speckcroûtons 1,7

Forest mushroom soup with bacon croûtons

Karotten - Ingwer Suppe 6,00

mit Koriander-Pesto 1,7,9

Carrot and ginger soup with coriander-pesto

Hauptgerichte / Main courses

Spaghetti **11,50**

mit Artischockenherzen, getrockneten
Tomaten und Parmesan 1,7

Spaghetti with artichoke hearts, dried tomatoes
and parmesan

“Coq au vin” **14,50**

In Rotwein gedünstetes Hähnchen mit
Schalotten und rotem Reis aus
der Carmargue 1,7,9

Braised chicken steamed in red wine with shallots
and red rice

Kalbsleber **15,50**

in Salbeibutter gebraten, dazu Apfel-Zwiebel-
Gemüse und Stampfkartoffeln 1,7

Calf's Liver roasted in sage butter with apple-
onion-vegetable and mashed potatoes

„Wiener Schnitzel“ **16,00**

Hauchdünne Kalbsschnitzel in einer
Semmelbrösel Panade mit Bratkartoffeln 1,3,7

Classic Wiener Schnitzel, thin breaded veal
escalopes with breadcrumbs, fried potatoes with
smoked ham and onions

Rinderhüft-Steak **17,50**

mit Whiskey-Knoblauchbutter, gebackenen
Süßkartoffelecken und Tomatensalat 7

Sirloin steak with whiskey-garlic-butter, backed
sweet potato wedges and tomato salad

Sautiertes Wolfsbarschfilet **16,00**

mit Meerrettichsauce, Porreegemüse und
Salzkartoffeln 1,4,7

Sautéed sea bass with horseradish sauce, leek
and potatoes

Desserts

Sahnereis 6,00

mit Pflaumenkompott 7

Crème rice with plum compote

Johannisbeerküchlein 7,00

mit Zitroneneis 1,7

Current cake with lemon ice-cream

Käsevariation 9,00

Eine Variation von hochwertigen Hart- und Weichkäse mit Trauben und

Feigensenfsauce 1,7,10,14

Assorted cheese plate

A variety of premium hard and soft cheeses with grapes and fig-mustard sauce

Eis nach Wahl

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal

For a choice of ice cream, please ask our staff

Für unsere kleinen Gäste / For our small guests

Spaghetti 4,00

mit Tomatensauce 1,3,7

Spaghetti with tomato sauce

Apfel-Pfannkuchen 5,00

1,3,7

Apple pancake

kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe:

1 Glutenhaltiges Getreide / cereals with gluten

2 Krebstiere / shellfishes

3 Eier / eggs

4 Fisch / fish

5 Erdnüsse / peanuts

6 Soja / soya

7 Milch / milk

8 Schalenfrüchte / nuts

9 Sellerie / celery

10 Senf / mustard

11 Sesamsamen / sesame

12 Lupine / lupine

13 Weichtiere / mollusc

14 Schwefeldioxid und Sulfit / sulphur dioxide and sulphite

Unsere Weinempfehlung / Recommended wines

2014

Sangiovese

Caparzo, Toskana - Italien

Ein frischer Rotwein mit Noten von Kirschen und Pflaumen, fruchtig und gut strukturiert.

2014

Sangiovese

Caparzo, Tuscany - Italy

It's a fresh red wine with notes from cherries and plums, fruity and well structured.

0,2l 5,70

0,75l 20,00

2014

Ananto Roséwein, trocken

Bobal - Spanien

Ein spritziger, sehr frischer Roséwein aus feinen Aromen reifer Früchte.

2014

Ananto Rosé wine, dry

Bobal - Spain

A sparkling, very fresh rosé wine of ripe fruit aromas.

0,2l 4,90

0,75l 17,00

Alle Preise in EURO inkl. aller Steuern und Abgaben.

Prices are declared in EURO and include VAT and Service.