

## *Suppen*

<b>Creme vom Gartenspinat</b> <i>Jakobsmuschel/ Knoblauch/ Räucherlachs</i>	<b>11 €</b>
<b>Hummer Bisque</b> <i>Seetenfel/ Salicornes/ Whiskyschaum</i>	<b>12 €</b>
<b>Essenz vom Perlhuhn</b> <i>Morcheln/ Wurzelgemüse</i>	<b>12 €</b>

## *Vorspeisen*

<b>Carpaccio &amp; Tatar vom Weiderind</b> <i>Kürbis/ Hanfsaat/ Chili-Räuchermayonnaise</i>	<b>17 €</b>
<b>Taubenbrust</b> <i>Foie Gras/ Steinpilzrisotto/ Portweinjus</i>	<b>28 €</b>
<b>Hummer &amp; Jakobsmuschel</b> <i>Tagliolini/ Gartenspinat/ Safranschaum</i>	<b>29 €</b>

## *Salate*

*Blattsalat/ Paprika/ Gurken/ Frühlingslauch/ Radieschen/  
Kräuter/ Knusperbrot/ Ei...*

**Vorspeisensalat** 7 €

**Beilagensalat** 5 €

### **Rinderfiletstreifen „BBQ“**

*Zuckermais/ Bacon-Chips (2,3)*

**Hauptgang** 20 €

**Vorspeise/Zwischengang** 15 €

### **Knoblauch Scampi**

*Aioli/ Kräuteroliven/ getrocknete Tomaten*

**Hauptgang** 21 €

**Vorspeise/Zwischengang** 15 €

### **Gratinierter Honig-Ziegenkäse**

*Portweifeigen/ Pumpernickel*

**Hauptgang** 18 €

**Vorspeise/Zwischengang** 13 €

### **Caesar Salat**

*Römersalat/ Poulardenbrust/ Parmesan/ Kräuter-Croutons*

**Hauptgang** 17 €

**Vorspeise/Zwischengang** 12 €

## **Dressings**

*Himbeere/ French/ Balsamico/  
Zitronen-Joghurt/ Caesar/ Kräuter-Vinaigrette*

# Fleisch

## Rumpsteak

*Ladies' Cut* 200g 23 €

*Men's Cut* 300g 30 €

## Rinderfilet

*Ladies' Cut* 180g 30 €

*Men's Cut* 280g 39 €

**Saucen:** *Whisky-Pfeffer-Sauce*      **Beilagen:** *Pommes Frites*  
*Kräuterbutter*      *Kartoffelgratin*

**Dazu ein kleiner Salatteller**

**Hirschschnitzel** 27 €

*in Brot-Nusspanade gebacken / getrüffeltes Kartoffelstampf/  
kalt geschlagene Preiselbeeren*

**Kalbsbäckchen** 30 €

*Kartoffel-Sellerie-Stampf/ Holunder-Zwiebelmarmelade/  
Balsamicojus/ junges Gemüse*

**Lammkarree** 29 €

*Kräuter-Senfkruste/ Ratatouille/ Kartoffelgratin/ Rosmarinjus*

**Wiener Schnitzel** 20 €

*Pommes Frites/ Salat*

## Fisch

<b>Lachs &amp; Flusskrebse</b> <i>Tagliatelle/ Rieslingsauce/ Spinat</i>	26 €
<b>Filets vom Wolfsbarsch</b> <i>Tomaten/ Paprika/ Zucchini/ Olive/ Kapern/ Rosmarinkartoffeln</i>	23 €
<b>Knuspriges Zanderfilet</b> <i>Rahmwirsing/ Speck/ Salzkartoffeln</i>	24 €
<b>Variation aus Fluss &amp; Meer</b> <i>Basmatireis/ Safranschaum/ kleiner Beilagensalat</i>	26 €

## Vegetarisch/ Vegan

<b>Confiertes Chicorée mit Ingwer (vegan)</b> <i>Mango-Chutney/ grüner Couscous</i>	20 €
<b>Offene Lasagne</b> <i>Schmortomaten/ Aubergine/ Büffelmozzarella/ Paprikasauce</i>	20 €

## Pasta

<b>Spaghetti Pesto mit Riesengarnelen</b> <i>Basilikum/ Tomatenconfit/ Rucola/ Parmesan</i>		
	<b>6 Stück</b>	<b>28 €</b>
	<b>3 Stück</b>	<b>18 €</b>
<b>Sommertrüffel</b> <i>Champagnerschaum/ Parmesan/ Tagliatelle</i>		
	<b>Hauptgang</b>	<b>32 €</b>
	<b>Vorspeise</b>	<b>23 €</b>

## *Dessert*

<b>Sorbet</b>	<b>3 €</b>
<i>Zitrone/ Mango/ Erdbeere/ Himbeere Birne/ Cassis/ Passionsfrucht</i>	
<i>mit Sekt <b>oder</b> Wodka aufgegossen</i>	<b>4 €</b>
<b>Vanille Crème Brûlée</b>	<b>12 €</b>
<i>Himbeersorbet</i>	
<b>Valrhona Schokolade</b>	<b>12 €</b>
<i>Zweierlei Mousse mit hausgemachtem Baumkuchen</i>	
<b>Erdbeerfeld</b>	<b>13 €</b>
<i>frische Erdbeeren/ Frischkäsemousse/ Erdbeersorbet</i>	
<b>Auswahl von Gebäck und Pralinen</b>	<b>12 €</b>
<i>Ideal als Begleitung zum Kaffee</i>	
<b>Eine kleine Auswahl von Rohmilchkäse</b>	<b>10 €</b>
<i>Hausgemachtes Fruchtbrot/ Trauben/ Feigensenf</i>	