



## VORSPESSEN

leicht. frisch. kreativ.

**Karotten-Tomaten-Süppchen** <sup>vegan</sup> 8€  
Orangen-Espuma, Karotten-Stroh <sup>(Se,Su)</sup>

**Süß-Saures Ei, Omas Klassiker** 12€  
poschiertes Bio-Ei, Schaum süß sauer, Kartoffelstampf  
chrunchiger Speck, Schnittlauchöl <sup>(E,M,W)</sup>

**Fischsuppe a la Drogerie** 13€  
Gewürzgurken-Schmand, Senfkaviar,  
knackiges Gemüse <sup>(F,M,S,Se,Su)</sup>

**Pikantes Tatar** 17€  
handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf,  
Eigelbgel, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern,  
geröstetes Hausbrot <sup>(E,F,S,W,1,2)</sup>

**Thunfisch Sashimi** 16€  
Teriyaki-Sauce, Wasabi Gel, Wakame,  
gebackenes Reisbällchen <sup>(A,B,E,F,W)</sup>

**Rote Bete & Ziegenkäse Fazzoletti** 12€  
Wintersalat, Orangen-Dressing, karamellisierte  
Walnüsse, Pumpernickel <sup>(N,M,R,S,Su)</sup>

Auf Wunsch erhalten Sie unsere Speisen auch als Menüportion,  
unser Servicepersonal informiert Sie gern.



## HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

### **Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** 27€

Honig-Senf-Schaum, Rahm-Sauerkraut,  
Speck-Stippe-Kartoffelpüree, Kräuteröl <sup>(F,M,Se,Su,1)</sup>

### **Lachsfilet unter der Mandelkruste** 27€

Béchamelsauce, gebratener Brokkoli,  
Nussbutter-Kartoffelpüree <sup>(F,M,W)</sup>

### **Keto Gemüse & Lachsfilet unter der Mandelkruste** 27€

Blumenkohl, Brokkoli, Pak Choi, Zucchini,  
Paprika, Rosenkohlpuée <sup>(E,M)</sup>

### **Geschmorte Ochsenbacke** 25€

glasierte Vanillemöhren, Semmelknödel <sup>(E,M,Se,Su,W,1)</sup>

### **Rosa Hirschrücken** 41€

Holunderbeeren-Jus, gebutterte Schwarzwurzel,  
hausgemachte Herzoginkartoffel <sup>(E,M,Se,Su)</sup>

### **Edel-Hirschgulasch** 24€

Rotkraut, Preiselbeer-Birne,  
Mini Klöße im Semmelbrösel <sup>(E,M,Se,Su,W)</sup>

### **Winter-Burger** 22€

von Ente & Huhn, Dinkelbun, Bacon, Cheddar,  
Pflaumen-Zwiebel-Chutney, Rotkohl-Ingwer-Salat,  
Dippers, Sour Cream <sup>(M,Su,W,1,9)</sup>



## HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

### Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

Meerrettich-Butter, Wintersalat, Ofenkartoffel & Sour Cream <sup>(E,M)</sup>

### Rosa gebratene Entenbrust

26€

Portweinreduktion, Orangen-Warsing-Rahm, Süßkartoffelpüree <sup>(M,Su)</sup>

### Gebackener Blumenkohl <sup>vegan</sup>

23€

Shakshuka Gemüse, Paprika, Tomate, Chili, Zwiebel,  
Humus, Joghurt-Minz-Dip <sup>(A,B,Se,Su,W)</sup>

### Hausgemachte Ravioli Stroganoff <sup>vegetarisch</sup>

23€

mit Ricotta & Zitrone, Rote Bete- Champignons- Zwiebel  
& Gewürzgurke in Rahm, Rucola, Parmesan, Olivenöl

mit Rinderfiletstreifen <sup>(E,M,Se,Su)</sup>

29€

### Veggie Burger <sup>vegetarisch</sup>

22€

Couscous, Rote Bete, Sellerie, Möhre, Cheddar,  
Rotkohl-Ingwer Salat, Pflaumen-Zwiebel-Chutney,  
Dippers, Sour Cream <sup>(M,Su,W)</sup>

## SÜSSES

zum Teilen. oder nicht.

### Granny Smith Semifredo <sup>vegan</sup>

8€

warmer Holunderbeerspiegel, Vanille-Sahne,  
karamellisierte Mandelstifte <sup>(d)</sup>

### Schokolade-Malheur

8€

Vanille-Sauce, Sauerkirschen-Sorbet <sup>(E,M,W)</sup>