



VORSPEISEN

leicht. frisch. kreativ.

Karotten-Tomaten-Süppchen vegan

Orangen-Espuma, Karotten-Stroh (Se,Su)

8€

Süß-Saures Ei, Omas Klassiker

poschierter Bio-Ei, Schaum süß sauer, Kartoffelstampf
chrunchiger Speck, Schnittlauchöl (E,M,W)

12€

Fischsuppe a la Drogerie

Gewürzgurken-Schmand, Senfkaviar,
knackiges Gemüse (F,M,S,Se,Su)

13€

Pikantes Tatar

handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf,
Eigelbgel, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern,
geröstetes Hausbrot (E,F,S,W,I,2)

17€

Thunfisch Sashimi

Teriyaki-Sauce, Wasabi Gel, Wakame,
gebackenes Reisbällchen (A,B,E,F,W)

16€

Rote Bete & Ziegenkäse Fazzoletti

Wintersalat, Orangen-Dressing, karamellisierte
Walnüsse, Pumpernickel (N,M,R,S,Su)

12€

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 <small>(F,M,Se,Su,I)</small>	
Lachsfilet unter der Mandelkruste	27€
Béchamelsauce, gebratener Brokkoli, Nussbutter-Kartoffelpüree <small>(F,M,W)</small>	
Keto Gemüse & Lachsfilet unter der Mandelkruste	27€
Blumenkohl, Brokkoli, Pak Choi, Zucchini, Paprika, Rosenkohlpüree <small>(E,M)</small>	
Geschmorte Ochsenbacke	25€
glasierte Vanillemöhren, Semmelknödel <small>(E,M,Se,Su,W,I)</small>	
Rosa Hirschrücken	41€
Holunderbeeren-Jus, gebutterte Schwarzwurzel, hausgemachte Herzoginkartoffel <small>(E,M,Se,Su)</small>	
Edel-Hirschgulasch	24€
Rotkraut, Preiselbeer-Birne, Mini Klöße im Semmelbrösel <small>(E,M,Se,Su,W)</small>	
Winter-Burger	22€
von Ente & Huhn, Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Pflaumen-Zwiebel-Chutney, Rotkohl-Ingwer-Salat, Dippers, Sour Cream <small>(M,Su,W,I,9)</small>	



HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

Meerrettich-Butter, Wintersalat, Ofenkartoffel & Sour Cream (E,M)

Rosa gebratene Entenbrust

26€

Portweinreduktion, Orangen-Wirsing-Rahm, Süßkartoffelpüree (M,Su)

Gebackener Blumenkohl vegan

23€

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

Hausgemachte Ravioli Stroganoff vegetarisch

23€

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

mit Rinderfiletstreifen (E,M,Se,Su)

29€

Veggie Burger vegetarisch

22€

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

SÜSSES

zum Teilen. oder nicht.

Granny Smith Semifredo vegan

8€

warmer Holunderbeerspiegel, Vanille-Sahne,
karamellisierte Mandelstifte (6)

Schokolade-Malheur

8€

Vanille-Sauce, Sauerkirschen-Sorbet (E,M,W)