



VORSPESSEN

leicht. frisch. kreativ.

Spinat-Creme-Süppchen ^{vegan} 8€

Tomaten-Espuma, Knoblauchcroutons, Tomatenöl ^(Se,Su)

Gebackenes Ei ^{vegetarisch} 12€

pochiertes Bio-Ei, Frankfurter Grüne Sauce,
Kartoffelplätzchen, Wildkräutersalat ^(E,S,Su,W)

Fischsuppe a la Drogerie 13€

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

Pikantes Tatar 17€

handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf,
Eigelbgel, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern,
geröstetes Hausbrot ^(E,F,S,W,1,2)

Vitello Forello 15€

Scheiben vom Kalbstafelspitz, Räucherforellencreme,
frittierte Kapern, Rucola, geröstetes Hausbrot ^(F,M,Su,W)

Hausgebeizter Lachs 14€

in Rote Bete, Honig, Senf & Dill, Blini, Sour Cream,
Wildkräutersalat, Holunderbeerendressing,
Lachskaviar ^(E,F,M,S,Su,W)

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€

Sauce Hollandaise, Tomaten-Spinat-Gemüse,
Bärlauch-Kartoffelpüree (E,F,M,Se,Su)

Keto Gemüse & Riesengarnelen ^{ketogen} 27€

tomatisiertes knackiges Gemüse, Paprika, Zucchini,
Aubergine, Pak Choi, Aioli (F,M,Su)

Geschmorte Ochsenbacke 25€

glasierte Vanillemöhren, Semmelknödel (E,M,Se,Su,W,I)

Lammkaree mit Bärlauch-Kruste 32€

Rosmarin-Balsamico-Jus, Ofentomate, Couscous-Salat,
Schafskäse (M,Se,Su,W)

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz 25€

Meerrettich-Schaum, glasiertes Frühlingsgemüse,
Bouillon-Kartoffeln (M,Se,Su,W)

Mediterrane Maishähnchenbrust 26€

gefüllt mit Chorizo, Cherry-Nage, Ratatouille Gemüse,
Parmesan-Polenta (M,Se,Su)

Geflügel-Burger 22€

Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel,
Salat, Dippers, Sriracha Knoblauch Creme (M,S,W,I,9)



HAUPTGÄNGE

saisonal interpretiert. mit Charakter.

Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

Senf-Kräuterbutter, Wildkräutersalat,
Ofenkartoffel & Bärlauch-Sour-Cream ^(M,S,Su)

Linsen-Kräuter-Bratlinge ^{vegan}

23€

sautierte Champignons & Frühlingszwiebeln,
Bärlauch-Kartoffelpüree, Erbsensprossen ^(Se,Su,W)

Hausgemachte Ravioli ^{vegetarisch}

23€

mit Ricotta & Zitrone, gebratene Kirschtomaten, Kapernäpfel,
Artischocken, Rucola, Parmesan, Kräuter-Olivenöl

mit Rinderfiletstreifen ^(E,M,Su,W)

29€

Veggie Burger ^{vegetarisch}

22€

Couscous, Rote Bete, Sellerie, Möhre, Cheddar,
Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat,
Dippers, Sriracha Knoblauch Creme ^(M,Su,W)

SÜSSES

zum Teilen. oder nicht.

Dreierlei Sorbet & Friends ^{vegan}

8€

Brombeersorbet & Vanillegel, Apfelsorbet & Butterstreusel,
Sauerkirschensorbet & Schoko-Biskuit-Crunch ^(W)

Cheesecake

8€

Blaubeer-Confit, Creme Chantilly, weiße Schokolade ^(E,M,W)