

## VORWEG - STARTERS

**Thaisüppchen** <sup>E,S,Se,Su</sup> 8€  
knackiges Gemüse, Koriander-Öl, pochiertes Ei  
Thai-soup, vegetables, coriander-oil, poached egg

---

**Fischsuppe „So, wie wir sie lieben!“** <sup>F,M,S,Se</sup> 13€  
Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkiaviar, knackiges Gemüse  
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables

---

**Schwarzwurzelcremesüppchen** <sup>vegan Se,Su</sup> 8€  
Kartoffel-Crunch, Kräuterschaum  
black-salsify-crème-soup, potatoe-crunch, herb-foam

---

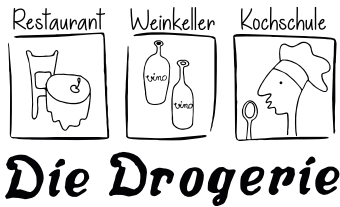
**Pikantes Tatar** <sup>E,F,S,W,1,2</sup> 17€  
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,  
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot  
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,  
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

---

**Ragout fin von der Gans** <sup>B,F,M,S,Se,Su,W</sup> 14€  
Brie, Preiselbeeren, Röstbrot, Granny Smith Sorbet  
ragout from the goose, Brie, cranberries, toasted bread, granny smith sorbet

---

**Gebackene Ziegenkäsepraline** <sup>E,M,W</sup> 14€  
Mango-Chili-Chutney, Cranberry-Gel, Feldsalat  
baked goat cheese, mango-chili-chutney, lamb`s lettuce



## HAUPTSACHE - MAINS

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** <sup>E,F,M,W,S,Su</sup> 25€

gebackene Blutwurst, Weinsauerkraut in Rahm, Senfkartoffelpüree  
pike perch fillet fried on the skin, baked blood sausage, wine-sauerkraut,  
mustard-mashed-potatoes

---

**Lachs-Garnelen-Roulade** <sup>B,E,F,M,S,Su</sup> 26€

Wirsing, Café de Paris Sauce, Risotto-Nero  
rolled salmon-shrimp, savoy, café de Paris sauce, risotto Nero

---

**Sous Vide gegerate Gänsebrust mit Backpflaumen** <sup>E,M,Se,Su,W,1,3</sup> 27€

Rotwein-Jus, Rosenkohlpüree, Kartoffel-Mandel-Bällchen  
goose breast with prune, red-wine-sauce, puree of brussels sprouts, potatoe-almond-balls

---

**Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz** <sup>M,Se,Su</sup> 24€

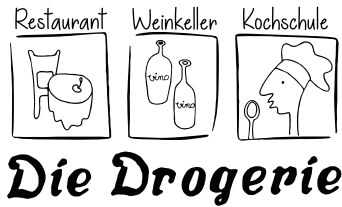
Meerrettich-Sauce, Radieschen, Erbsen, Lauchzwiebel, Möhren, Drillinge  
boiled fillet of veal cooked Sous Vide, horseradish sauce, radish, peas, spring onions,  
carrots, potatoes

---

**Burger** <sup>E,M,S,Su,W,1</sup> 21€

**Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre**

Bio-Dinkelbun vom Brotgraf, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,  
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Parmesan-Limetten-Sauce  
Kartoffel-Dippers, Parmesan-Limetten Sour Cream  
burger, bacon, cheddar, gherkin, tomato,  
red onion, lettuce, spelt bun, potato dippers, parmesan-lime-sauce  
veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot



**Rosa gebratene Entenbrust** <sup>A,B,Se,Su,3</sup> 25€  
Teriyaki-Pflaumen-Sauce, knackiges Gemüse, Basmati-Reis, Kafir-Limetten,  
Miso-Schaum  
pink roasted duck breast, Teriyaki-plum-sauce, vegetables, basmati rice, Kafir-lime, soybean-foam

---

**Gebackene Erbsenfalafel** <sup>vegan A,B,M</sup> 20€  
Mango Channa Madra, Feldsalat  
baked peas falafel, Channa Madra mango, lamb`s lettuce

---

**Hausgemachte Ravioli** <sup>E,M,Se,Su,W</sup> 22 | 29€  
**gefüllt mit Ricotta, Parmesan & Zitrone**  
**vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen**  
Morchel-Rahm, Zitronen-Öl, Rucola, Parmesan  
homemade ravioli with Ricotta, Parmesan & lemon  
morel foam, arugula, Parmesan,  
vegetarian or with fillet strips

---

**Rinderfilet 200g oder 300g** <sup>M,S,Se,Su</sup> 40 | 50€  
Café de Paris-Sauce, buntes Wintergemüse, Röstkartoffelwürfel  
beef fillet 200g or 300g, Café de Paris-sauce, mixed winter vegetables, roasted dice-potatoes

## ZUM SCHLUSS - SWEETS

**Panna Cotta** <sup>vegan W,Su</sup> 8€  
Orangen-Hafercrunch, Blaubeeren-Confit, Sorbet  
panna cotta, orange-oat-crunch, blueberry confit, sorbet

---

**Schokoladen Malheur** <sup>E,M,W</sup> 9€  
Chili-Kirschen, Vanille-Mascarpone-Eis  
Chocolate Malheur, chili-cherries, vanilla-mascarpone-ice