

## Vorspeisen

### Appetizers

Vorspeise oder Suppe des Tages € 10,50  
Appetizer or soup of the day

Wildkräutersalat mit Kirschtomate, Gurke, Möhre, Mixed Pickles € 15,90  
und gebackenem Ziegenkäse  
Wild herb salad with cherry tomato, cucumber, carrot, mixed pickles and baked goat cheese

## Suppe

### Soup

Pastinakencrèmesuppe mit schwarzer Walnuss € 10,50  
Cream of parsnip soup with black walnut

## Fleischhauptgerichte

### Main dishes with meat

180g Dry Aged Burger von der "Deutschen Färse" im Brioche Bun € 27,50  
dazu Tandoori Joghurt, Mango-Chutney, Bergkäse,  
Portweinschalotten und Steakhouse Fries  
180g Dry Aged Burger from the "German Heifer" in the brioche bun  
with Tandoori yogurt, mango chutney, mountain cheese, port wine shallots and steakhouse fries

Spider Steak vom Schwein an Barbecue-Jus € 28,90  
dazu Orangenmöhren und gebackene Reisbällchen gefüllt mit Gorgonzola  
Spider steak from pork with barbecue sauce, orange carrots and baked rice balls stuffed with gorgonzola

Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü € 31,50  
Main course meat from the menu of the day

Zweierlei vom Rind (Roastbeef und gebackene Sterte) € 36,50  
an Purple Currycrème, wildem Brokkoli und getrüffeltem Kartoffelpüree  
Two kinds of beef (roastbeef and baked tail) with purple curry cream, wild broccoli and truffled mashed potatoes

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.  
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?  
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.  
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*

## Fischhauptgerichte

Main dishes with fish

Fischhauptgang aus dem Tagesmenü Fisch main course from the daily menu	€ 32,50
Fünf Riesengarnelen mit Parpadelle, Pesto Verde, Parmesan und Pinienkernen Five king prawns with parpadelle, pesto verde, parmesan and pine nuts	€ 32,90
Gebratenes Skreifilet an Beurre blanc mit konfierten Tomaten, geschmortem Lauch und Garnelen-Kroketten Fried skrei fillet with beurre blanc, confit tomatoes, braised leeks and croquettes of shrimps	€ 33,50

## Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Spinat Malfati mit Salbei, Parmesanschaum, konfierten Tomaten und Pinienkernen Spinach Malfat with sage, parmesan foam, confit tomatoes and pine nuts	€ 23,50
Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü Vegetarian main course from the daily menu	€ 26,90

## Dessert

Dessert

Tagesdessert Dessert of the day	€ 10,40
Crème Brûlée von der weißen Schokolade an Kirschsorbet White Chocolate Crème Brûlée with cherry sorbet	€ 10,50
Zweierlei von der Haselnuss (Nusskuchen und Nuss-Eis) an Fruchtragout Two kinds of hazelnut (nut cake and ice cream) with fruit ragout	€ 11,50
Kleine französische Käseauswahl mit Feigensenf und Gebäckstangen Small French cheese selection with fig mustard and pastry sticks	€ 13,90

*Sie möchten sich ein Gericht teilen? Gerne richten wir Ihre Speisen auf zwei Tellern an.  
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 60% des Preises pro Person berechnen.*

*Sie haben nur einen kleinen Appetit und wünschen eine Seniorenportion?  
Gerne verkleinern wir die Portion Ihrer Speise.  
Bitte beachten Sie, dass wir in diesem Fall 80% des Preises berechnen.*