

Vorspeisen und Suppen

Appetizers and soups

Vorspeise oder Suppe des Tages Appetizer or soup of the day	€ 10,50
Gemüsegazpacho Gazpacho with vegetables	€ 10,50
Hummerschaumsuppe Cream of lobster soup	€ 12,50
Wildkräutersalat mit Kirschtomate, Gurke, Möhre, Mixed Pickles und gebackenem Ziegenkäse Wild herb salad with cherry tomato, cucumber, carrot, mixed pickles and baked goat cheese	€ 15,90

Fleischhauptgerichte

Main dishes with meat

180g Dry Aged Burger von der "Deutschen Färse" im Brioche Bun 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	€ 27,50
Spider Steak vom Schwein an Barbecue-Jus dazu Orangenmöhren und gebackene Reisbällchen gefüllt mit Gorgonzola Spider steak from pork with barbecue sauce, orange carrots and baked rice balls stuffed with gorgonzola	€ 28,90
Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü Main course meat from the menu of the day	€ 31,50
Sous-vides-gegartes Stubenküken mit Geflügeljus, Paprikagemüse und Kartoffelpüree Spring chicken sous vide with poultry jus, pepper (vegetables) and mashed potatoes	€ 36,50

*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

Gebratenes Rotbarbenfilet mit Weißweinsauce, feinem Gemüse und Flusskrebs-Couscous Roasted filet of a red mullet, with white wine sauce, vegetables and crayfish-couscous	€ 32,50
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

Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Ricotta-Ravioli mit Bete in Textur und Weißweinschaum Ricotta-ravioli with beetroot in texture and white wine cream	€ 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 mit Quinoacrunch White Chocolate Crème Brûlée with cherry sorbet and quinoa crunch	€ 10,50
Zweierlei von der Zitrone (Kuchen und Crème) mit Knallbrause Two kinds of lemon (cake and cream)	€ 10,50
Kleine Käseauswahl mit Feigensenf und Gebäckstangen Small French cheese selection with fig mustard and pastry sticks	€ 14,90

*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.*