

## Vorspeisen und Suppen

### Appetizers and soups

- Melonenkaltschale mit Gin, Meeresfrüchten und feinem Gemüse € 10,50  
Melon cold dish with gin, seafood and fine vegetables
- La Ratte-Kartoffelsuppe mit Frühlingszwiebeln und Serranochip € 10,50  
La Ratte-potato soup with scallion and serrano chip
- Wildkräutersalat mit Balsamico oder French Dressing, Croûtons € 12,50  
eingelegtem Gemüse, gerösteten Kernen und karamellisiertem Ziegenkäse  
Wild herb salad with balsamic or french dressing, coutons,  
pickled vegetables, roasted seeds and caramelized goat cheese
- Vorspeise oder Suppe des Tages € 10,50  
Appetizer or soup of the day

## 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
- Roulade vom Maishähnchen mit Aprikosenhaube € 28,50  
an Geflügeljus, dazu Zucchini und Estragonrisotto  
Roulade of corn-fed chicken with apricot with poultry jus, zucchini and tarragon risotto
- Gegrilltes Rinderhüftsteak an Balsamicojus € 33,50  
mit glasierter Bundmöhre und Kartoffelgratin  
Grilled beef rump steak with balsamic jus with glazed carrot and potato gratin
- Fleischhauptgang aus dem Tagesmenü € 31,50  
Main course meat from the menu of the day

*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

Lachsfilet – gefüllt mit Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum € 31,50  
dazu cremiger Blattspinat, confierte Kirschtomaten,  
Pinienkerne und junge Kartoffeln

Salmon fillet - stuffed with tomato, buffalo mozzarella and basil  
served with creamy spinach leaves, confit cherry tomatoes, pine nuts and young potatoes

In Nussbutter confierter weißer Heilbutt € 33,50  
an Dijonsenf-Beurre-Blanc, dazu wilder Brokkoli und Pastinakenpüree

White halibut confit in nut butter with Dijon mustard beurre blanc, wild broccoli and parsnip puree

Fischhauptgang aus dem Tagesmenü € 32,50

Fisch main course from the daily menu

## Vegetarische Hauptgerichte

Vegetarian main dishes

Getrüffeltes Risotto mit glasiertem Gemüse, schwarzer Walnuss, € 26,50  
Parmesan, mariniertem Babyspinat und Weißweinschaum

Truffled risotto with glazed vegetables, black walnut, parmesan, marinated baby spinach and white wine foam

Vegetarischer Hauptgang aus dem Tagesmenü € 26,90

Vegetarian main course from the daily menu

## Dessert

Dessert

Zitronentarte – mit Butterkaramell, Lemon Curd, € 12,50  
Baiser, Limettencrisp und Karamelleiscreme

Lemon tart - with butter caramel, lemon curd, meringue, lime crisp and caramel ice cream

Himbeer-Panna-Cotta mit Himbeerkompott, € 11,50  
Himbeer-Joghurt-Crumble und Joghurteiscreme

Raspberry panna cotta with compote of raspberries, raspberry yogurt crumble and yogurt ice cream

Tagesdessert € 10,40

Dessert of the day

*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.*