

VORAB / IN ADVANCE

- Vitello Tonnato mal anders** € 12,00
Kurzgebratenes Kalb / Thunfischsauce / Frittierte Kapern / Schwarze Oliven / Radicchio
Vitello Tonnato different style
short-fried veal / tuna sauce / deep-fried capers / black olives / radicchio
- Garnele im Engelshaar gebacken** / Gurkenrelish / Anislachs / Forellenkaviar € 12,00
Shrimp baked in crispy pastry / cucumber relish / anise salmon / trout caviar
- Carpaccio vom kurz abgebeizten Hirschrücken** € 16,50
Zweierlei Sellerie / Walnüsse / Birne
Carpaccio of short marinated saddle of venison / two kinds of celery / walnuts / pear

SUPPEN / SOUPS

- Cappuccino von Steinpilzen** / Milchschaum / Speck € 10,00
Cappuccino of boletus / milk foam / bacon
- Wildkraftbrühe** / Wurzelgemüse / Grießklößchen / Kräuter € 8,00
Game consommé / root vegetables / semolina dumplings / herbs
- Kürbiscremesuppe** € 8,50
mit Kokosmilch und Curry verfeinert / Geröstete Kerne / Öl
Cream soup of pumpkin refined with coconut milk and curry / roasted seeds / oil

VEGETARISCH / VEGETARIAN

- Semmelknödelscheiben** € 15,50
Pilzrahm / Gebratene Kräuterseitlinge / Junger Lauch
Bread dumpling slices / mushroom sauce / fried king oyster mushrooms / young leek
- Kleine Kartoffelrösti** / Gegrillte Apfelscheiben / Ziegenfrischkäse mit Honig € 14,00
Small Swiss hash browns / grilled apple slices / goat cream cheese with honey
- Thai Curry mit geräuchertem Tofu** € 18,00
Kokosmilchsauce / Gemüse / Sesam-Basmati-Reis
Thai curry with smoked tofu / coconut milk sauce / vegetables / sesame basmati rice

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -

AUS DEM MEER / MAIN DISHES OF FISH

Gebratenes Zanderfilet € 22,50
Honig-Senf-Sauce / Lauch / Tomaten-Kartoffelpüree
Fried pikeperch fillet
honey mustard sauce / leek / mashed potatoes with tomatoes

Kabeljaufilet mit Kräuterkruste € 21,00
Zitronen-Buttersauce / Glasiertes Gemüse / Reiskroketten
Cod fillet with herb crust
lemon butter sauce / glazed vegetables / rice croquettes

FLEISCH / MEAT

Gegrilltes Rib Eye Steak vom Lavastein € 31,50
Kräuterbutter / Speckbohnenbündchen / Bratkartoffeln
Grilled rib eye steak from the lava stone
herb butter / beans with bacon / fried potatoes

Geschmorte Brust und Keule von der Ente € 22,00
Goji-Beeren-Sauce / Johannisbeer-Rotkraut / Kartoffelkuchen
Braised breast and leg of duck
Goji berry sauce / currant red cabbage / potato cake

Hirschrücken € 36,50
Naturgezogene Sauce / Rosenkohl / Kartoffel-Haselnuss-Krapfen
Saddle of venison
sauce / Brussels sprouts / potato hazelnut fritters

SALATE / SALADS

Caesar Salad

€ 14,00

Romanasalat / Parmesan-Ei-Dressing / Bacon / Knoblauch-Croûtons / Gebratenes Geflügel

Caesar salad

romaine lettuce / Parmesan-egg-dressing / bacon / garlic croutons / roasted poultry

Gemischter Blattsalat

klein / small groß / large

Haselnussdressing / Gurken-, Karotten- und Tomatensalat / Croûtons

€ 7,00 € 10,00

Mixed salad leaves

hazelnut dressing / cucumber, carrot and tomato salad / croutons

Wahlweise dazu: / Optionally with:

Gebackene Hähnchenbrust / Preiselbeeren Baked chicken breast / cranberries

€ 13,00 € 16,00

Rauchlachsscheiben Smoked salmon slices

€ 15,00 € 18,00

Ofenkürbis / Honig Oven pumpkin / honey

€ 11,00 € 14,00

ZU GUTER LETZT / IN THE END

Warmer Apfelstrudel

€ 8,50

Nussparfait / Vanille-Karamell-Sauce

Warm apple strudel

nut parfait / vanilla-caramel sauce

Eingelegte Birne

€ 6,50

Bratapfel-Eis / Crêpes

Pickled pear

baked apple ice cream / crepes

**Sie sind Lebensmittelallergiker?
Dann sprechen Sie uns auf unsere Speisekarte mit ausgewiesenen
Allergenen und Zusatzstoffen an.**

Any allergies?

Please contact us to get a menu with designated allergens and additives.

**- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -**

GETRÄNKE / BEVERAGES

Aperitif / aperitif

Martini Bianco, Rosso, Dry		5 cl	€ 5,00
Sandemann Sherry, dry, medium, cream		5 cl	€ 5,50
Prosecco di Soligo, Vino Frizzante		0,1l	€ 5,20
Campari		4 cl	€ 5,70
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry		0,2l	€ 7,70
Aperol Sprizz Aperol, Prosecco, Sodawasser		0,2l	€ 8,50
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, frische Limette, frische Minze		0,2l	€ 8,50

Alkoholfreie Getränke / non-alcoholic beverages

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	Flasche / bottle	0,2 l	€ 2,90
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	Flasche / bottle	0,2 l	€ 2,90
Apollinaris Selection/ Vio	Flasche / bottle	0,25 l	€ 3,00
Apollinaris Selection/ Vio	Flasche / bottle	0,75 l	€ 7,50
San Pellegrino	Flasche / bottle	1,0 l	€ 7,50
Apfelschorle	Flasche / bottle	0,25 l	€ 3,20
Frisch gepresster Orangensaft / fresh orange juice	Karaffe	0,2 l	€ 5,50
Apfelsaft, Orangesaft, Traubensaft, Multivitamin-Nektar, Schwarze Johannisbeere-Nektar, Kirsch-Nektar, Maracuja-Nektar, Rhabarber-Nektar, Cranberry-Nektar Saft oder Nektar		0,2 l	€ 3,20
Schorle		0,4 l	€ 4,70
Schweppes Bitter Lemon	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Ginger Ale	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,50
Schweppes Indian Tonic	Flasche / bottle	0,2 l	€ 3,50

Biere / beer

Gilde Ratskeller Premium Pils	Fassbier/ draught beer	0,3 l	€ 3,30
Hasseröder Premium Pils	Fassbier/ draught beer	0,3 l	€ 3,30
Krombacher - alkoholfrei	Flasche / bottle	0,33 l	€ 3,90
Franziskaner Hefeweizen, naturtrüb, dunkel, kristall, alkoholfrei	Flasche / bottle	0,5 l	€ 4,80
Diebels Alt	Flasche / bottle	0,33 l	€ 3,90

Digestif / digestif

Ramazotti		4 cl	€ 5,70
Averna		4 cl	€ 5,70
Aalborg Jubiläumsaquavit		2 cl	€ 3,70
Malteser Kreuz		2 cl	€ 3,70
Norwegischer Linie Aquavit		2 cl	€ 4,00
Jägermeister		2 cl	€ 3,70
Bailey's Irish Cream		4 cl	€ 5,70

Gern servieren wir Ihnen weitere Getränke. Sprechen Sie uns an!

We can offer you additional beverage, please feel free to contact us.

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -

- Service and tax are included -