

Vorspeisen / Appetizers

Marinierter Kürbis mit Kernen € 9,50

Geräucherte Entenbrust / Joghurtcreme / Ackersalat

Marinated pumpkin with seeds / smoked breast of duck / yoghurt dressing / lamb's lettuce

Ziegenkäse gratiniert mit Honig € 16,00

Rote Bete / Walnuss-Pesto / Pflaumen

Goat cheese gratinated with honey / beetroot / walnut pesto / plums

Suppen / Soups

Linseneintopf auf dem Stövchen serviert € 8,00

Gebratene Schinkenwurst / Brot

Lentil stew / fried ham sausage / bread

Steckrübencremesuppe / Grober Pfeffer / Buttercroûtons € 8,00

Turnip cream soup / coarse pepper / butter croutons

Rinderkraftbrühe / Markklöße / Eierstich / Fadennudeln € 11,00

Beef consommé / marrow dumplings / egg custard / vermicelli

Hauptgerichte / Main dishes

Geschmorte Ochsenbacke € 25,50

Naturgezogene Sauce / Wirsing / Sellerie-Kartoffelpüree

Röstzwiebeln

Braised ox cheek / sauce / savoy cabbage / mashed potatoes with celery / fried onions

Wildragout € 21,50

Waldpilze / Preiselbeeren / Sauerrahm / Spätzle

Game ragout / wild mushrooms / cranberries / sour cream / Swabian noodles

Grobe Bauernbratwurst € 16,50

Geschmorte Zwiebeln / Senf / Röstkartoffeln / Beilagensalat

Coarse sausage / braised onions / mustard / fried potatoes / salad

Kalbstaffelspitz € 16,00

Meerrettichsauce / Bouillon-Gemüse / Petersilienkartoffeln

Prime boiled veal / horseradish sauce / bouillon vegetables / parsley potatoes

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -

- Service and tax are included -

Hauptgerichte / Main dishes

Gebackenes Rotbarschfilet € 19,00

Zitrone / Remouladensauce / Blattspinat mit Schalotten / Pellkartoffeln

Fried redfish fillet / lemon / remoulade sauce / leaf spinach with shallots / jacket potatoes

Lachsfilet € 21,50

Kräutersauce / Zucchini / Blumenkohlpüree / Wildreisbratling

Salmon fillet / herb sauce / zucchini / mashed cauliflower / fried wild rice patty

Unsere Burger / our burger

„Klassik“ Hamburger vom Lavasteingrill, 200g € 15,00

Brioche-Sesambrötchen / Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat

„Classic“ Hamburger, 200g

brioche sesame roll / tomato / cucumber / onion / salad

„BBQ“ Hamburger vom Lavasteingrill € 16,00

Brioche-Sesambrötchen / BBQ-Sauce / Bacon

Tomate / Gurke / Zwiebel / Salat

"BBQ" Hamburger

brioche sesame roll / BBQ sauce / bacon / tomato / cucumber / onion / salad

Pulled Pork Burger € 14,00

Brioche-Sesambrötchen / Schmorzwiebeln / Cheddar Käse

Coleslaw Salat

Pulled Pork Burger

brioche sesame roll / braised onions / Cheddar cheese / coleslaw salad

Frisches Lachsfilet im Burger € 17,00

Brioche-Sesambrötchen / Guacamole

Limetten-Schmand / Tomate / Romanasalat

Fresh salmon fillet

brioche sesame roll / guacamole / lime sour cream / tomato / romaine lettuce

Beilagen zu den Burgern / Side dishes to the burgers:

Pommes frites French fries € 3,00

Kartoffel Wedges / Sour Cream Potato Wedges / sour cream € 3,50

Süßkartoffel Pommes frites Sweet potato fries € 4,00

Hauptgerichte / Main dishes

Kartoffelrösti € 10,00
Steinchampignons / Kräuterquark / Salatbouquet
Swiss hash browns / mushroom / herb curd cheese / salad bouquet

Wahlweise mit: / Optionally with:

Gebackene Hähnchenbrust / Preiselbeeren	Baked chicken breast / cranberries	€ 15,00
Rauchlachsscheiben	Smoked salmon slices	€ 18,00
Ofenkürbis / Honig	Oven pumpkin / honey	€ 13,00

Zu guter Letzt / In the end

Quarkknödel in süßen Bröseln gewälzt € 9,00
Zwetschgenragout / Vanillesauce
Curd cheese dumpling rolled in sweet crumbs / plum ragout / vanilla sauce

Schokoladenmousse-Törtchen € 10,50
Butterstreusel / Rotwein-Eis
Chocolate mousse cake / butter crumbs / red wine ice-cream

Unsere Empfehlung im Dezember

Our recommendation for December

Gulasch vom heimischen Wild

Preiselbeeren / Gebratene Pilze / Butterspätzle

Goulash from local game

Cranberries / Fried mushrooms / Swabian noodles

€ 18,00 pro Person

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.

Getränke

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

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

Biere / beer

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