

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

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 Februar

Our recommendation for February

~ Vom Lavasteingrill ~

Hacksteak á la Meyer

Zwiebelsauce / Spiegelei / Breite Bohnen / Kartoffelstampf

~ From the lava stone grill ~

Hamburger steak á la Meyer

onion sauce / fried egg / broad beans / mashed potatoes

€ 17,00 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.

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

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	€	5,40
Campari	4 cl	€	5,90
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	0,2l	€	8,20
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	€	3,10
Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	€	3,10
Apollinaris Selection/ Vio	0,25 l	€	3,10
Apollinaris Selection/ Vio	0,75 l	€	7,50
San Pellegrino	1,0 l	€	7,50
Apfelschorle	0,25 l	€	3,20

Frisch gepresster Orangensaft / fresh orange juice	Karaffe 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	€	4,90

	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	€	4,10
Franziskaner Hefeweizen, naturtrüb, dunkel, kristall, alkoholfrei	0,5 l	€	4,80
Diebels Alt	0,33 l	€	4,10

Digestif / digestif

Ramazotti	4 cl	€	5,90
Averna	4 cl	€	5,90
Aalborg Jubiläumsaquavit	2 cl	€	3,90
Malteser Kreuz	2 cl	€	3,90
Norwegischer Linie Aquavit	2 cl	€	4,20
Jägermeister	2 cl	€	3,90
Bailey's Irish Cream	4 cl	€	6,20

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 -