

Vorspeisen & Salate / Starters & Salads

Tomate-Mozzarella mit Balsamico und Basilikum-Öl ^(g) with Balsamico and basil oil	11.50 €
Rinder-Carpaccio / Beef Carpaccio Umamisoße, Parmesanspänen und Rucola ^(g,c,f,i,j,17,2,9) dirty Umami Saucer, Parmesan shavings and arugula	14,90 €
Kleiner gemischter Salat / Small mixed Salad mit Tomaten, Gurken und Paprika ⁽³⁾ with tomato, cucumber and bell pepper	5,20 €
Caesar Salat / Caesar Salad Caesar Dressing, Parmesan und Anchovies ^(c,d,g,i,3) Caesar Dressing, Parmesan and anchovies	11.20 €
Großer bunter Salat / Big mixed Salad mit Tomaten, Gurken und Paprika ⁽³⁾ with tomato, cucumber and bell pepper	9.90 €
mit gebackenen Falafel Bällchen (vegan) ^(a,i,3) with baked Falafel	13,20 €
mit gegrillten Geflügelstreifen ⁽³⁾ with fried poultry Stipps	14.50 €
mit 3 Scampi ^(b,3) with 3 prawn	16.20 €

Dressing nach Wahl / Choose your dressing:
Balsamico, Joghurtdressing ^(g,i) oder Kräuter-Senf-Vinaigrette ⁽ⁱ⁾
Balsamico dressing, yoghurt dressing ^(g,i) or herbal-mustard-vinaigrette ⁽ⁱ⁾

Suppen / Soup

Geflügelconsomme / Chicken Consommé ^(i,4,15) mit Brätpätzle with meat dumpling	7.50 €
Krabbensuppe / Crab Soup mit Weinbrand und Erbsen ^(a,b,d,g,i,17) with Brandy and green peas	8.20 €
Steinpilz Crème Suppe / Porcini Mushroom Cream Soup ^(a,g,l,4)	9.90 €

Hauptgänge / Main Course

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara Spaghetti, Parmesan, Ei, Pecorino, Guanciale ^(a,c,g,15) Spaghetti, Parmesan Cheese, Egg and Guanciale	14.90 €
Gebratenes Schweinelenden Steak / Grilled Porkloin Steak 16.90 € Champignon-Rahmsoße, Rosettengemüse, in Butter gebratene Schupfnudeln ^(a,c,g,i) Mushroom creamsauce, vegetables, in butter sautéed finger potato	
Klassisches Wiener Schnitzel / Classic Viennese Schnitzel 23.20 € Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites und Zitrone ^(a,c) breaded veal escalope with cranberry, French fries and lemon	
Gegrilltes Entenkeulen Komfit / Grilled Duckleg Comfit 25.50 € in Salbeisoße, Apfel-Rotkraut und Röstkartoffeln ^(a,i) in serge Sauce, braise Apple-red cabbage and roasted Potatoes	

Gefüllte Rindsrouladen / Filled Beef roll 25.50 € in Senfsoße, Apfel-Rotkraut und Spätzle ^(a,c,g,i,j,17) in Mustard Sauce, braised Apple-red cabbage and spätzle	
Sauerbraten / Sauer marinated Beef Roast 25.50 € an Sauerbratensoße mit Blaukraut und Spätzle ^(a,c,g,i,j,17) in red wine-vinegar sauce, braised apple-red cabbage and butter spätzle	
Zwiebelrostbraten / Grilled Beefloin in Onion Sauce 26.90 € medium gebratene Rinderlendensteak in Zwiebelsoße, Brokkoligemüse und Butterspätzle ^(a,c,g,i) medium grilled Beef loin in onion sauce, broccoli, and butter Spätzle	
Rosa gebratenes Lammlachsfilet / Pink grilled Lamb Loin 35.90 € an Rosemarien-Kaffee-Soße, auf sautierten Zucchini und Tomaten serviert mit Kartoffelgratin ^(a,g,i,j,13) in Rosamarie-Coffee sauce, on sauteed zucchini and tomatoes served with potatogratin	
Rinderfilet / Beef Tenderloin 37,90 € an Pfeffersauce mit Speckbohnen und Rahmkartoffeln ^(a,i,g,15) in pepper sauce with green beans rolled in bacon and cream potatoes	

Fisch / Fish

Gebratenes Zanderfilet (180g) / Sautéed Zander Filet 21.20 € in Zitronen-Kräuterbutter mit Mandelbutter-Brokkoli und Dillkartoffeln ^(d,g,h,j) in lemon-herbed butter with almond-buttered broccoli and dill potatoes	
Gegrillte Riesen Garnelen / Grilled Tiger Prawn 36.00 € Knoblauch-Zitronenbutter, gegrillte Zitrone, Knoblauchbrot ^(a,b,d,17) Garlic-Lemon butter, grilled Lemon, Garlic bread	

Vegetarisch

Fusilloni Arrabbiata / Fusilloni Arrabbiata 12.90 € mit scharfer Tomatensauce, feinem Chili und Parmesan ^(a,c) with spicy tomato sauce, fine chilis and Parmesan	
--	--

Vegan

Hirse-Gemuese Brätling / Millet-Vegetable Patty 13.90 € Scharfe Tomatensoße, gegrillte Zucchini-scheiben, Süßkartoffelstampf, bunte Kresse ⁽ⁱ⁾ Spicy Tomato Sauce, grilled Zucchini slices, Sweetpotatomash, micro greens	
---	--

Dessert / Sweets

Topfensouffle / Curd Souffle 12.90 € In Erdbeersoße, Tiramisu-Espuma ^(a,c,g,9) In Strawberry sauce, Tiramisu-Espuma	
Schokoladentörtchen / Chocolate Fondant 14.90 € mit Mascarpone-Bailey Crème und frischen Beeren ^(a,c,g,h) with Mascarpone-Bailey Crème and fresh Berries	
Gemischter Käseteller / Mixed Cheese Platter 18.20 € mit Brot, Butter und Früchtesenf ^(a,g,i,h) with bread, butter and fruit-mustard-jam ^(a,g,i,h)	

Allergene / Allergens

a) glutenhaltiges Getreide/ Cereals containing gluten: a1 Weizen/ Wheat · a2 Roggen/ Rye · a3 Gerste/ Barley · a4 Hafer/ Oats · a5 Dinkel/ Spelta · a6 Kamut/Kamut · a7 Hopfen/ Hop · a8 Hefe/ Yeast · a9 Mais/ Corn · a10 Malz/ Malt b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Crustaceans and products thereof c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Eggs and products thereof d) Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Fish and products thereof e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Peanuts and products thereof f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Soybeans and products thereof g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Laktose/ Milk and products thereof/ lactose h) Schalenfrüchte/ Edible nuts: h1 Mandeln/ Almonds · h2 Haselnüsse/ Hazelnuts · h3 Walnüsse/ Walnuts · h4 Cashewnüsse/ Cashew · h5 Pecannüsse/ Pecan nuts · h6 Paranüsse/ Brazil nuts h7 Pistazien/ Pistachios · h8 Macadamianüsse/ Queensland nuts i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Celery and products thereof j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Mustard and products thereof k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Sesame seeds and products thereof l) Schwefeldioxid und Sulfite/ Sulphur dioxide and sulphites m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Lupin and products thereof n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse/ Molluscs and products thereof