

Vorspeise

Burrata Rote Bete Rucola Pesto	13
Thunfischtatar Kartoffelstroh Avocado Wildkräuter	15
Vitello Verde Rosa gebratenes Kalbfleisch Frankfurter Grüne Sauce Wachtelei	13
Tomatencremesuppe	7
Grüner Salat Antipastigemüse	15
Grüner Beilagensalat	5

Hauptgerichte

Fisch des Tages Zitronenvelouté Pfannengemüse Kartoffel-Sellerie-Püree	28
Lammragout Thymianjus Mediterranes Pfannengemüse Rosmarinkartoffeln	28
Steak Frites Rumpsteak vom Weiderind Sauce Bernaise	34
wahlweise mit Pommes oder Bratkartoffel (mit Speck-Zwiebeln) (+3€)	

Vegetarisch Hauptgerichte

Veganes Gulasch Burgundersauce glasierte Möhren Süßkartoffel Schupfnudel	24
Rote Bete Gnocchi Ziegenkäse Walnüsse	19
Gnocchi in Bärlauchrahm Tomate Gr. Spargel Mandeln	17

Schnitzel

Beilage wahlweise Pommes // Salat // Bratkartoffeln +3€
mit Speck und Zwiebel

Schnitzel vom Schweinerücken	19
Wiener Schnitzel vom Kalb	26
Wahlweise zusätzlich: Gurkensalat (+2€) Preiselbeeren (+2€) Grüner Beilagensalat (+5€)	
Sauce Bernaise (+3.50€) Sambal Hollandaise (+3.50 €)	

DONNERSTAG IST SCHNITZELTAG: SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES NUR 15,- EUR

Flammkuchen

Ziegenkäse Schmand Walnuss Honig Rosmarin	15
Glückspilz Schmand Pilze Lauchzwiebeln	15
Elsässer Schmand Speck Lauchzwiebel	15
Grüner Spargel Schmand Getrocknete Tomaten Pesto Rucola	15

Weinbegleiter

Humus Duo	5
Portion Nocellara Oliven	5
Antipastigemüse	9
Pommes	6
Käseauswahl Maison Kober (5 Sorten) Feigensenf Nüsse Oliven	18

Dessert

Creme Brulée mit Tonkabohne	9
Mango Cheesecake Sorbet	9
Schokoküchlein Rote Grütze Vanilleeis	9
Käseteller klein 3 Sorten Feigensenf	9

Alle Preise in verstehen sich in € und inkl. 7 % MwSt.

Für weitere Informationen über Zutaten unserer Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, wenden Sie sich gerne an unsere MitarbeiterInnen.