

## Suppen / *soups*

Thai-Hühnchen-Suppe abgeschmeckt mit roter Currypaste und Kokosnusmilch <sub>3</sub> <i>thai-chicken soup with red curry and cocosmilk<sub>3</sub></i>	7,30
Fruchtiges Karotten-Ingwersüppchen mit Milchschaumhaube <i>fruity carrot-ginger soup with crème topping</i>	5,50

## Vorspeisen / *starters*

Knackige Salatherzen Caprese mit bunten Cocktailtomaten und Büffelmozzarella, dazu Birnenspalten <i>crispy caprese salad with lettuce, buffalo mozzarella and a variety of cocktail tomatoes served with pear wedges</i>	13,80
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Trüffelöl und gehobeltem Parmesan <i>beef carpaccio with rucola, truffle oil and planed parmesan</i>	12,50
Kleiner Ziegenkäse karamellisiert mit Honig, dazu Walnüsse, Feigen und ein kleiner Blattsalat <i>caramelized goat cheese with honey and walnuts, figs and a side salad</i>	13,50

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
All prices in Euro, including VAT and service charge.

## Vegetarische Gerichte / *vegetarian*

Gebackene Teigtaschen gefüllt mit Frischkäse 12,00  
und getrockneten Tomaten in Salzeibutter ge-  
schwenkt, mit jungem Spinat und Sonnenblumen-  
kernen  
*Baked dumplings filled with crème fraiche and dried  
tomatoes with spinach and sunflower seeds*

Cremiges Steinpilzrisotto 13,50  
mit Parmesan verfeinert und Heidelbeeren  
*creamy risotto of mushrooms with parmesan cheese and  
cranberries 21*

## Hauptgänge / *main courses*

Geschwenkte Strozzapreti 13,80  
(geschwungene Pasta) in leichtem Frischkäserahm  
mit Streifen von der Rinderhüfte und gebackenem  
Rucola  
*strozzapreti pasta with pan fried filet stripes and crème  
fraiche served with baked rocket salad*

Geschmorte Schweinebäckchen 18,00  
in Schwarzbiersoße an gebratenen  
Speckbohnenbündchen und Kartoffelstampf 3  
*braised pork cheek in dark beer sauce with a fried mix of  
beans and bacon served with mashed potatoes 3*

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
All prices in Euro, including VAT and service charge.

Rinderroulade klassisch gefüllt, mit Apfelrotkohl und Petersilienkartoffeln <sub>3</sub> <i>Roulade of beef with apple red cabbage and parsley potatoes<sub>3</sub></i>	15,20
Zarte Hähnchenbrust mit Kräuterkruste auf buntem Bratkartoffelsalat in Thymianaromen <i>chicken breast filet in herbs with potatoe salad</i>	15,00
Gegrilltes argentinisches Entrecôte mit jungem Lauch und Vanilletomaten, dazu Pommes frites von der Süßkartoffel <sub>3</sub> <i>Entrecote of argentine beef grilled with leek, vanilla flavoured tomatoes and french fries<sub>3</sub></i>	29,80
Große Ofenkartoffel mit Kräutersauerrahm an kleinem Blattsalat und Streifen vom Räucherlachs <i>Large baked potatoe served with crème fraiche, smoked salmon stripes and side salad</i>	12,50
Filet vom Flusszander, auf der Haut gebraten an Orangenfenchel und Salbeikartoffeln <i>Pike perch filet baked with orange fennel and salvia flavoured potatoe</i>	16,30
Gegrilltes Lachsfilet auf Tagliatelle mit glacierten Zuckerschoten und Tomatensugo <sub>3</sub> <i>grilles salmon filet with tagliatelle and iced snow peas in tomato sauce<sub>3</sub></i>	17,80

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
All prices in Euro, including VAT and service charge.

## Dessert / *dessert*

Fruchtiges Limetten-Frischkäsetörtchen mit geeistem Kern an legierten Sauerkirschen <i>lime fresh cheese cake with sour cherries</i>	7,80
Leichter Joghurt auf frischen Früchten mit Honigmarinade <i>honey marinated fruits with yoghurt</i>	7,20

Alle Preise in Euro, inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.  
All prices in Euro, including VAT and service charge.