

Vorspeisen

FELDSALAT IM KARTOFFELDRESSING
mit Speck und gerösteten Weißbrotwürfeln
€ 8,50

HANDGESCHNITTENES TATAR VOM RIND
mit Cornichons, Sardellen, Kapern, Schalotten, Eigelb
und geröstetem Superfood Brot
€ 19,00

A'LA MINUTE GERÄUCHERTER NORWEGER LACHS
-unzertrennlich-
mit bunten Blattsalaten und Dill-Senf-Sauce
€ 16,50

GEBACKENER ZIEGENKÄSE SAVARIN
mit Quinoa Salat und Cranberry Chutney
€ 15,00

CARPACCIO VOM RIND
mit gebratenem Gemüse und Parmesan
€ 16,50

„*UNSER*“ PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER
im Weckglas mit Quittengelee
und hausgemachtem Brioche
€ 21,50

Dazu unsere Wein- Empfehlung

2010er Forster Jesuitengarten Riesling, Auslese
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan
0,1 l € 10,00

Zwischendurch | Suppen

RIESENGARNELEN IN ROTEM CURRY GEBRATEN
mit Riccotaravioli und Zitronengrassauce
€ 17,50

LAUWARMER KALBSKOPF
in Gemüsevinaigrette mit Kalbsbriesravioli
€ 15,00

ESSENZ VOM TAFELSPITZ MIT GRIESKLÖSSCHEN
und Kräuterflädle
€ 8,50

AUFGESCHLAGENE HUMMERSUPPE
mit Hummermaultäschle
€ 9,50

Fleisch

RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-

mit Gartenbohnen und Gratinkartoffeln

€ 24,00

RIB EYE VOM FREILANDRIND

-der Klassiker-

mit Gartenbohnen und Gratinkartoffeln

€ 27,50

Zu den Steaks servieren wir Kräuterbutter

MIGNON VOM RINDERFILET

mit Ochsenbackenravioli und Rahmwirsing

€ 35,00

OCHSENFETZEN IN PIKANTER CHILISAUCE

-der Dauerbrenner-

mit Wokgemüse und hausgemachten Kräuterknödeln

€ 23,00

KALBSRÜCKENSTEAK IN MORCHELSAUCE

mit Markt Gemüse und Spätzle vom Brett

€ 28,50

Fischgerichte | Vegetarisch

SEEZUNGENFILET IN CHAMPAGNERSCHAUM

mit Carnaroli Risotto und Blattspinat

€ 37,00

HAUSGEMACHTE TRÜFFELGNOCCHI

mit Blattspinat und pochiertem Bio Ei

€ 17,50