

# Vorspeisen

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

TERRINE VOM ZIEGENKÄSE  
mit karamellisierten Oliven und Artischocken  
€ 15,00

CARPACCIO VOM RIND  
mit Basilikum Pesto und Parmesan  
€ 16,50

*„UNSER“* PARFAIT VON DER GÄNSESTOPFLEBER  
im Weckglas, mit Pfirsich-Marmelade  
und hausgemachte Brioche  
€ 22,50

## **Dazu unsere Wein- Empfehlung**

2013er Ruppertsberger Reiterpfad Riesling, Auslese  
Weingut Geheimrat Dr. von Bassermann Jordan  
0,1 l € 10,00

---

# Zwischendurch | Suppen

RIESENGARNELEN vom Grill  
mit Iberico Schweinebauch und vergessenen Tomaten  
€ 18,00

KRAFTBRÜHE  
mit Maultäschle und Kräuterflädle  
€ 8,50

MAISCREMESUPPE  
mit Klößchen vom Camberti-Schinken  
€ 8,50

# Fleischeslust

## RUMPSTEAK VOM FREILANDRIND

*-für Kalorienbewusste ohne Fettansatz-*

mit Gartenbohnen und Bratkartoffeln

€ 28,00

## RIB EYE VOM FREILANDRIND

*-der Klassiker-*

mit Gartenbohnen und Bratkartoffeln

€ 30,00

*Zu den Steaks servieren wir Café de Paris Butter*

## MIGNON VOM RINDERFILET

mit Blattspinat und Short Rib Ravioli

€ 36,00

## OCHSENFETZEN IN PIKANTER CHILISAUCE

*-der Dauerbrenner-*

mit Wokgemüse und hausgemachten Kräuterknödel

€ 26,50

## KALBSRÜCKENSTEAK

mit Pfifferlingen, Markt Gemüse  
und Spätzle vom Brett

€ 29,50

---

# Fischgerichte | Vegetarisch

## FILET VOM STEINBUTT

mit Kapern- Limonenbutter

Blattspinat und Carnaroli Risotto

€ 39,00

## KARTOFFELGNOCCHI

mit Pfifferlingen, getrockneten Tomaten und Olivenöl

€ 19,00