



Suppen & Vorspeisen

Soups & starters

Rinderkraftbrühe mit Einlage^{2,3,4,8}

Beef broth with solid ingredients

5,80 €

Krustentiersüppchen mit Grönlandshrimps & Sahnehaube^{1,2,3,4,8}

Soup of crustacean with shrimp & cream

6,90 €

*Senfsüppchen mit einem Wachtelei & Sahne*⁸

Mustard soup with a quail egg and cream

7,90 €

Kleiner Salatteller mit dreierlei Dressing und frischem Baguette^{3,8}

Small salad with three dressings served with fresh baguette

5,90 €

*Warmer Ziegenkäse im Amaranthmantel auf Feldsalat mit Preiselbeer-Himbeerdressing*³

Warm goat cheese in amaranth coat on lamb's lettuce with cranberry-raspberry dressing

9,80 €

*Pfannkuchen-Lachsrolle an Dilljoghurt mit frischem Baguette*⁸

Pancake salmon roll with dill yogurt served with fresh baguette

8,60 €

*Büffel-Mozzarella an Kakischeiben mit Balsamicocreme dazu hausgemachte Croutons*⁸

Buffalo-mozzarella on kaki slices with balsamic cream & croutons

9,60 €

Serranoschinken mit Senfgurken, Brezel & Butter^{1,2,3,8}

Parma ham with mustard cucumbers, pretzel and butter

10,50 €



Fisch

Fish

*Zanderfilet im Pergamentmantel, auf frischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln*⁸

Pike-perch in parchment on fresh vegetables served with rosemary potatoes

23,60 €

*Eglifilet an Safrangemüse-Risotto, dazu Kräuterbutter*⁸

Egloffile with saffron vegetable risotto and herb butter

22,90€

*Seeteufel auf Tomaten-Püree mit feinen Bandnudeln*⁸

Monkfish on tomato puree served with fine tagliatelle

24,60 €

Gedünsteter Schwarzer Heilbutt an Limettensauce, dazu Salzkartoffeln^{2,8}

Steamed black halibut with a lime sauce served with boiled potatoes

24,20 €

Hauptgerichte - Salat, Vegetarisch & Vegan

Main dishes - Salad, vegetarian & vegan

Großer Salat mit Hähnchenbrust, verschiedenen Dressings & frischem Baguette^{3,8}

Salad with chicken breast, different dressings & fresh baguette

14,40 €

Schupfnudeln im Pfännchen mit frischem Gemüse (Vegetarisch)

Schupfnudeln in pans with fresh vegetables

13,10 €

wahlweise mit Hähnchenbrust/ optionally with natural fried chicken breast +5,10 €

*Pastetenkörbchen mit Ratatouillegemüse & Käse gratiniert*⁸ (Vegetarisch)

Pate with ratatouille vegetables au gratin with cheese

15,40 €

Mediterranes Gemüse mit einer Ofenkartoffel (vegan)

Mediterranean vegetables with a baked potato

14,90 €



Hauptgerichte

Main dishes

Hähnchenbrustfilet an Risotto mit frischem Gemüse ⁸

Chicken breast fillet served with risotto and fresh vegetables

17,60 €

Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Pommes Frites

Schnitzel of pork with stewed onions and french fries

16,40 €

Filetspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Sauce, dazu feine Bandnudeln ^{2,8}

Fillet tips in a cognac-pepper-sauce, served with tagliatelle

21,90 €

Schweinelendchen auf Austernpilze mit Käse gratiniert & Röstinchen ⁸

Loin of pork au gratin with cheese on oyster mushrooms served with hash browns

23,90 €

Rumpsteak mit einem Gamba "Surf & Turf", dazu Pommes Frites

Rump steak with 2 Gamba "Surf & Turf" served with french fries

26,80 €

Filetsteak mit einer Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Süßkartoffelpommes & ein kleiner Salat ^{2,8}

Fillet steak with a Madagascar-pepper-sauce, served with sweet fried potatoes & a small salad

31,40 €



Dessert

Dessert

Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt

Sorbet without or with sparkling wine

4,10 € / 6,10 €

Crumble von Zimtpflaumen à la Waldklausen^{1,8}

Crumble of plum à la Waldklausen

5,80 €

Bourbon-Vanilleeis an warmen Zimtpflaumen mit Sahne^{1,8}

Vanilla ice cream on warm cinnamon plums with cream

6,30 €

Eis von gebrannten Mandeln auf karamellisierten Apfelspalten in einer Orangensauce mit Sahne^{3,8}

Almonds ice cream on caramelized apple slices in an orange sauce with cream

7,60 €

Schokoladensoufflé⁸

Chocolate soufflé

6,40 €

„Rotwein-Zimt-Birne“ Baumkuchen-Parfait an einem Fruchtspiegel mit Sahne⁸

„Red wine cinnamon pear“ baumkuchen parfait on a fruit glaze with cream

7,30 €

Kürbis-Chutney mit Vanilleeis & Sahne^{3,8}

Pumpkin chutney with vanilla ice cream & cream

6,30 €

Dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv

And we will be happy to serve you a coffee specialty or a digestive