



Suppen & Vorspeisen

Soups & starters

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

Beef broth with solid ingredients

5,80 €

Möhrencreme mit Ingwer & Kokos^{2,8}

Carrot cream with ginger & coconut

6,80 €

Kalte Limetten-Vichyssoise mit Lachskaviar^{1,2,3,8}

Cold lime vichyssoise with salmon caviar

6,20 €

Carpaccio vom Mairübchen mit geräuchertem Lachs^{1,2,8}

Carpaccio of turnip with smoked salmon

7,60 €

Ruccolasalat mit Wallnüssen, geräuchertem Schinken & Erdbeerdressing^{2,8}

Rocket salad with walnuts, smoked ham & strawberry dressing

7,20 €

Kleiner Gartensalat mit verschiedenen Dressings & frischem Baguette^{3,8}

Small garden salad with different dressings served with fresh baguette

5,90 €

Frischkäse-Pralinen im Knoblauch-Krokant-Mantel

an einem Salatbouquet mit frischem Baguette^{2,8}

Cream cheese pralines in garlic-brittle coaton served with a salad bouquet & fresh baguette

7,90 €

Birnenspalten mit Ziegenkäse, Croutons, Oliven & Balsamico^{2,6,8}

Pear slices with goat's cheese, croutons, olives and balsamico

8,20 €



Fisch

Fish

*Lachsfilet im Pergamentmantel auf frischem Gemüse mit Kartoffelgratin*⁸

Salmon fillet in parchment on fresh vegetables served with potato gratin

25,90 €

*Gegrilltes Doradenfilet auf Gemüse mit Kräuterbutter & Rosmarinkartoffeln*⁸

Grilled sea bream on vegetables with herb butter and rosemary potatoes

23,90 €

Zanderfilet auf einer Currysauce, dazu feine Bandnudeln^{4,8}

Zander fillet on a Currysauce served with fine noodles

22,60 €

*Mediterrane Scampi-Gemüse-Pfanne mit Safranrisotto*⁸

Mediterranean scampi and vegetable pan with saffron risotto

21,40 €

Hauptgerichte - Salat, Vegetarisch & Vegan

Main dishes - Salad, vegetarian & vegan

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

Salad with different dressings & fresh baguette

wahlweise mit

Hähnchenbrust (160 gramm) — *Chicken breast* 14,40 €

Dorade (90 gramm) — *Sea beam* 14,80 €

Streifen vom Rinderfilet (160gramm) - *Streaks of beef fillet* 16,90 €

Schupfnudeln mit Kaiserschoten und Champignons (Vegetarisch)

Potato noodles with snow peas & mushrooms

14,90 €

Kleine Kräuterkartoffeln mit Schale, Kaiserschoten & Champignons (Vegan)

Small herb-potatoes with shell, served with snow peas & mushrooms

14,90 €



Hauptgerichte

Main dishes

Hähnchenspieß auf einem Risottotimbal mit Gemüse, dazu eine Erdnuss-Curry-Sauce ^{2,3,4,8}

Chicken skewer on a risotto timbal with vegetables and a peanut curry sauce

16,80 €

„Klausenschnitzel“

überbacken mit einer Käse-Schinken-Zwiebel-Creme, dazu Pommes Frites ^{5,8}

“Klausenschnitzel” baked with a cheese-ham-onion-cream, served with french fries

16,60 €

Schweinelendchen im Speckmantel auf tomatisierten Rosmarin-Tagliatelle ⁵

Pork tenderloin wrapped in bacon on tomato rosemary tagliatelle

18,70 €

*Rumpsteak mit Tomatenwürfeln - überbacken mit Grana Padano,
dazu ein Gamba und feine Bandnudeln*

Rump steak with diced tomatoes and gratinated with Grana Padano served with a gamba and fine tagliatelle

27,80 €

Rinderfilet mit einer Barolosauce an Bohnenbündeln & Selleriepüree ^{4,5,8}

Beef fillet with a barolo sauce with bean bundles & celery puree

29,60 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet mit einer Champignonrahmsauce, dazu Röstinchen ⁸

Sliced pork fillet with mushroom cream sauce served with rösti

21,70 €

*Grillteller vom Schwein, Rind & Hähnchen auf frischem Gemüse
mit Pommes Frites & Kräuterbutter* ⁸

Grill plate of pork, beef and chicken on fresh vegetables served with french fries and herb butter

22,40 €



Dessert

Dessert

Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt

Sorbet without or with sparkling wine

4,10 € / 6,10 €

Erdbeeren mit Vanilleeis, Sahne & Schokoladensauce ⁸

Strawberries with vanilla ice cream, cream & chocolate sauce

5,60 €

Erdbeer-Rhabarber-Crumble à la Waldklaus ⁸

Strawberry Crumble à la Waldklaus

5,80 €

Erdbeeren mit gestoßenem Pfeffer, Grand Marnier, Vanilleeis und Sahne ⁸

Strawberries with crushed pepper, Grand Marnier, vanilla ice cream and cream

7,60 €

Crème Brûlée ⁸

Crème Brûlée

6,20 €

Frittierte Apfelbeignets mit Vanilleeis ⁸

Deep-fried apple fritters with vanilla ice cream

7,40 €

Dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv

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