

Auszeit

entspannt geniessen

Orientalischer Vorspeisenteller

Hummus, Falafel, Bulgur, Dattel im Speckmantel, Ziegenkäse Minzjoghurt und Naanbrot

Oriental plate

Hummus, falafel, bulgur, dates wrapped in bacon, goat cheese, mint yoghurt and naan bread

13,90€

Vollwertsalat

Rote Bete-Apfel-Salat mit Honignüsse, Brunnenkresse und frisch gehobelter Meerrettich

Wholefood salad

Beetroot and apple salad with honey nuts, watercress and fresh horseradish

11,00€

Mit Filet vom jungen Matjes

with matje fillet

14,80

Cesar Salad

Romanasalat, Ceasardressing aus Ei, Senf, Kapern, Sardellen und Olivenöl
dazu Croutons und Parmesan

Romaine lettuce, Caesar dressing, croutons and Parmesan

12,50 €

... mit gebratener Hähnchenbrust

... with fried chicken breast

16,50 €

... mit gebratenen Garnelen

... with fried prawns

17,20 €

Auszeit

entspannt genießen

Tafelspitzbrühe
mit hausgemachter Spinat-Maultasche

*Boiled beef broth
with homemade spinach dumpling*

6,40 €

Erbsensuppe mit Frankfurter Würstchen

Pea soup with original "Frankfurter" sausage

6,40 €

Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs, Honig-Senfsauce,
dazu Rucola mit Himbeerdressing

*Rösti with smoked salmon, honey-mustard-sauce
and rocket lettuce with raspberry dressing*

als Vorspeise *starter* 9,70 €

als Hauptgericht *main course* 15,80 €

Getrüffelte Pasta mit gebratenen Edelpilzen, Feigen und Burrata

Truffle pasta with fried mushrooms, figs and burrata

17,90 €

Auszeit

entspannt genießen

Pannfisch „BelVeder“
gebratene Filets von Edelfischen mit Senfsauce,
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und gewürfelte Gurke

Catch of the day with mustard sauce, roasted potatoes and diced cucumber

21,70 €

Rosa gebratene Barberie Entenbrust, mit Johannisbeer-Rotweinsauce, Pak-Choi,
Mangoragout und Selleriepürée

*Roasted barberie duck breast, with currant-red wine sauce, pak choi, mango ragout and
celery puree*

26,50 €

Medaillons von der Schweinelende mit Calvadosrahmsauce, Kaiserschoten,
Fingermöhren und Dauphine Kartoffeln

Pork medallions with Calvados cream sauce, pods, finger carrots and Dauphine potatoes

23,20 €

Scheiben vom Kalbstafelspitz mit Apfel-Meerrettich, grünem Spargel und
Butterkartoffeln

Slices of veal fillet with apple horseradish, green asparagus and buttered potatoes

19,20 €

Kalbsgoulasch in Morchelrahmsauce mit handgeschabten Spätzle und Beilagensalat

Veal goulash in morel cream sauce with hand-scraped spaetzle and side salad

23,20€

Auszeit

entspannt genießen

Original Wiener Schnitzel
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Gurkensalat und Bratkartoffeln

*Original Wiener Schnitzel
with Cranberries, cucumber salad and fried potatoes*

22,50 €

Rumpsteak vom Weiderind
mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarinsalz, Bratkartoffeln oder Cajun-Pommes und
Beilagensalat

*Rump steak from pasture beef with homemade herb butter, rosemary salt, fried
potatoes or Cajun fries and side salad*

27,90 €

Saftiger Gemüseburger im Peperonibrötchen, mediterran gewürzt,
dazu mit Käse gratinierte Artoschockenböden, Süßkartoffelpommes und Aioli

*Tasty vegetables burger Mediterranean style with chili seasoned burger bun,
artichokes bases with cheese auf gratin, sweet potato fries and Aioli*

12,80 €

Smoky Beef Burger
180gr. Patty aus rohem und geräuchertem Rindfleisch, mit knusprigem Bacon, in
Dunkelbier geschmorten Zwiebeln, Bergkäse, Cornichons. Pommes frites und Cole Slaw

*Smoky beef burger
180gr. Patty made from raw and smoked beef, with crispy bacon, onions braised in dark
beer, mountain cheese, cornichons French fries and cole slaw*

16,90 €

Auszeit

entspannt genießen

Europäische Käseauswahl
mit Aprikosensenf und Brotkörbchen

Assorted cheese with Apricot-mustard and bread

9,50 €

Katalanische Creme mit Orangensorbet

Catalan cream with orange sorbet

8,00 €

Russische Honigtorte mit Honigcreme, Blaubeersorbet und Ragout

Russian honey cake with honey cream, blueberry sorbet and ragout

8,50 €

Himbeer Tiramisu

Raspberry Tiramisu

8,50 €

oder doch eine Kugel Eis?

or a scoop cream?

Creme Vanilla | Maple Walnut | Creme Pistazie | Chocolate Chips | Strawberry Cream

pro Kugel 1,70 €