

Speisekarte

Urlaub auf dem Teller

Der Frühling ist da...

Wir freuen uns auf
die Nachmittage auf der Terrasse,
die bunten Blüten und den frischen Duft.

Mittelmeer, fernöstlichen Welten
und die Heimat.

Frech oder vertraut,
inspirierend und lecker.

Glücklich genießen.



Vorspeisen | Starters

Carpaccio vom Rind mit Trüffelcreme, gegrillten Artischocken
feinen Salaten und Parmesan

*Beef carpaccio with truffle cream, grilled artichokes
fine salads and parmesan*

22,00 €

Geräucherte Forelle mit eigenem Kaviar an Rote Bete-Mousse
Meerrettich und Pumpernickel-Granola

*Smoked trout with its own caviar on beet mousse
Horseradish and pumpernickel granola*

16,00 €

Gebackener Taleggio mit Feigenchutney,
herben Salaten und Walnuss

*Baked taleggio with fig chutney,
tart salads and walnut*

14,00

Suppe | Soup

Frische Tomatensuppe mit Kräutercroûtons
Parmesan und Basilikum ✓

*Fresh tomato soup with herb croutons
Parmesan and basil*

8,00

Karotten-Kokossuppe mit Ingwer und Zitrone 🌱

Carrot-coconut soup with ginger and lemon

8,00

✓ Vegetarisch

🌱 Vegan



Hauptgänge | Main course

Angus Rumpsteak ca. 225 Gramm Rohgewicht vom Grill
mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse & Grenaillekartoffeln

*Angus rumpsteak approx. 225g raw weight
with pepper-creamsauce, vegetables & grenaillepotatoes*

36,00

Rinderfilet ca. 225 Gramm Rohgewicht vom Grill
mit Pfefferrahmsauce, Marktgemüse & Grenaillekartoffeln

*fillet of beef approx. 225g raw weight
with pepper-creamsauce, vegetables & grenaillepotatoes*

42,00

Wiener Schnitzel
mit Preiselbeeren, Zitrone,
Kartoffelsalat & saisonalen Blattsalaten

*Classical „Wiener Schnitzel“ of veal
served with with cranberries, lemon, potato salad & seasonal leaf salads*

32,00

Kotelett vom Durocschwein mit Karotten,
Knackerbsen und Kartoffelküchlein

*Duroc pork tenderloin with carrots, snap peas
and potato cakes*

27,00

Kikok-Maishähnchenschenkel mit Ofentomate
smashed Potato und Salat

*Kikok corn-fed chicken thigh with oven tomato
smashed potato and salad*

21,00

Geschmorte Ochsenbacke in Portweinsauce,
mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Petersilienpüree

*Braised ox cheek in port wine sauce, with root vegetables
and mashed potatoes with parsley*

28,00

Mit Schwung durch den Tag



Hauptgänge | Main course

Gebratenes Zanderfilet an Verjus mit Parmaschinken
geräuchertem Lauch und Tagliarini Verde

*Fried pike-perch fillet with verjus and Parma ham
smoked leek and tagliarini verde*


26,00

Frische Pasta in pikanter Tomatensauce
mit gegrillten Garnelen, Paprika und Oliven

*Fresh pasta in a spicy tomato sauce
with grilled prawns, peppers and olives*


22,00

Vegetarisch & vegan

Hausgemachte Samosas mit Gemüsefüllung,
feinen Salaten, Cashewkernen und Granatapfel 


*Homemade samosas with vegetable filling, fine salads
cashew nuts and pomegranate*

18,00

Agnolotti Sovrano di Bufala mit Wildkräutersalat,
Sanddorn und gerösteten Pinienkernen 

*Agnolotti Sovrano di Bufala with wild herb salad, sea buckthorn
and roasted pine nuts*

19,00

Hausgemachte Schupfnudeln mit geröstetem Rotkohl,
Blauohn, Apfel und altem Balsamico 

*Homemade Schupfnudeln with roasted red cabbage, blue poppy seeds
apple and old balsamic vinegar*

18,00



Einfach so zwischendurch/ Snacks

✓ Saisonale Blattsalate in Hausdressing „ohne Schnick-Schnack“
seasonal leaf salads in house dressing

9,00 auch vegan 🌱 möglich

mit | *with*

Gebratener Putenbrust, Croûtons und Parmesan
Roasted turkey breast, croutons and parmesan cheese

19,00

mit | *with*

gebratenen Streifen vom Roastbeef
serviert mit Grenaillekartoffeln & Sauerrahm
roasted stripes of roastbeef, served with grenaillepotatoes & sourcream

21,00

gesund & lecker

Vorspeisensalat- kleiner Blattsalat, einfach dazu oder vorneweg
Side salad

auch vegan 🌱 möglich

5,50

🌱 "Double Smash Burger"

zwei kross gebratene Rindfleisch-Pattys
mit würziger Sauce, Cheddarkäse, Salat, Tomaten
Zwiebeln & Pommes frites

*Two crispy fried beef patties with spicy sauce,
cheddar cheese, lettuce, tomatoes, onions & French fries*

18,00

"BBQ Bacon Burger"

Saftiger Weizen-Patty mit knusprigem Plant Bacon
mit zweierlei BBQ-Sauce, Chedda, Tomate, Zwiebeln & Pommes frites

*Juicy wheat patty with crispy plant bacon
with two kinds of BBQ sauce, cheddar, tomato, onions & french fries*

18,00

Portion Currywurst - mild, mittelscharf oder sehr scharf -
gegrillte Rostbratwurst in fruchtiger Currysauce mit Pommes frites

*portion of currywurst - mild, medium hot or very hot -
grilled sausage with curry sauce & French fries*

kleine Portion 8,50 / 13,00

Zusätzlich zu bestellen

Brot & Butter 3,50

Pommes frites oder Grenaillekartoffeln 4,50 pro Portion

Ketchup, Mayonnaise und Senf 0,50 pro Portion

Mit Schwung durch den Tag



Dessert

Crème Brûlée mit
Rhabarberkompott und
Mascarpone-Holundereis

*Crème brûlée with
rhubarb compote and
mascarpone elderflower ice cream*

10,00

Kürbiskuchen mit Ahornsirup, Pecanüssen und Dulce de Leche-Eis

Pumpkin pie with maple syrup, pecan nuts and dulce de leche ice cream

12,00

Eis nach Angebot

Ice cream by offer

2,50

**Bitte erkundigen Sie sich auch
nach unserem tagesaktuellen Kuchenangebot!**

