

# Speisekarte

Rinderkraftbrühe   Leberknödel   Gemüsestreifen <i>Beef consommé   liver dumpling   vegetable stripes</i>	6,00 €
Kürbiscremesuppe   Kürbiscrunch   Kürbiskernöl <i>Pumpkin cream soup   pumpkin crunch   pumpkin seed oil</i>	6,00 €
Selleriecremesuppe   geröstete Mandelblättchen <i>Celery cream soup   roasted almonds</i>	6,00 €
	
Herbstliche Salatbowl   Wildkräuter   Ziegenkäse   Birne   karamellisierte Nüsse <i>Autumnal salad bowl   wild herbs   goat cheese   pearl   caramelized nuts</i>	12,00 €
Geschmorter Ofenkürbis   bunter Salat   Curry-Chili-Dip <i>Grilled pumpkin   mixed salad   curry-chili-dip</i>	10,00 €
Fusilloni   Olivenöl   Cherrytomaten   Chili   Knoblauch <i>Fusilloni   olive oil   cherry tomatoes   chili   garlic</i>	10,00 €
	
Großer bunter Salatteller   Orangen-Vinaigrette   gebratene Lachstranchen   Zuckerschoten <i>Big mixed salad plate   orange-vinaigrette   roasted salmon   sugar pears</i>	18,00 €
Gebackenes Schollenfilet   Bratkartoffeln   Remouladensauce <i>Baked flounder fillet   fried potatoes   remoulade</i>	14,00 €
Gebratenes Seeteufelfilet   Petersilienschaum   knackiges Karotten-Lauch-Gemüse   Polentataler <i>Roasted fillet of monkfish   parsley foam   carrot leek vegetable   polenta cakes</i>	21,00 €
	
Saltimbocca von der Hähnchenbrust   Portweinsauce   geschmorte Tomaten   Spaghettini <i>Saltimbocca from the chicken breast   port wine sauce   roasted tomatoes   spaghetti</i>	18,00 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken   kalt gerührte Preiselbeeren Pommes Frites   bunter Salat <i>Vienna escalope of veal   cranberries   French fries   mixed salad</i>	20,00 €

# Speisekarte

Gegrillte Ochsenfetzen in Pfeffersauce | 23,00 €

Kartoffelecken | bunter Salat

*Grilled sliced ox meat in pepper sauce /  
potatoe skins / mixed salad*

Hirschrahmgulasch | gebratene Pilze | 20,00 €

hausgemachter Serviettenkloß

*Creamy venison ragout / roasted mushrooms /  
homemade bread roll dumpling*



Rumpsteak deutsche Färs 250 g 25,00 €

*Rumpsteak german beef 250 g*

Kalbsfilet 200 g 22,00 €

*Veal filet 200 g*

Hähnchenbrustfilet 180 g 10,00 €

*Fillet of chicken breast 180 g*

## Beilagen/Side orders

Pommes frites | french fries 3,50 € Grillgemüse | grilled vegetables 4,00 €

Rosmarinkartoffeln | 3,50 € Gebratene Pilze | 4,00 €

*Rosemary potatoes roasted mushrooms*

Paprikareis | paprika rice 3,00 € Bunter Salat | mixed salad 4,50 €

## Soßen & Butter/ Sauce & butter

Pfeffersauce | pepper sauce

Portweinsauce | port wine sauce

Kräuterbutter | herb butter

Ihr Steak servieren wir Ihnen inklusive einer Sauce oder Butter

*All steaks are served including one sauce or butter*



Kokos-Panna cotta | Zimt-Orangen 6,00 €

*Cocos panna cotta / cinnamon oranges*

Mousse au Chocolat | Kaffeeschaum 6,00 €

*Mousse au chocolat / coffee foam*

Zwetschgen-Topfenknödel | Butterbrösel | Vanillesauce 6,00 €

*Plum curd dumpling / butter crumbs / vanille sauce*