

VORSPEISEN/ STARTERS

- Brot mit 3erlei Kleinigkeiten (Oliven, 2x Dip der Woche) 5,00 €
bread with 3 toppings (olives, 2x dip of the week)
- Bärlauchsüppchen 7,20 €
Gebratene Champignons | Schnittlauch | Croutons
wild garlic soup | fried mushrooms | chives | croutons
- Gratinierter Ziegenkäse 15,80 €
Wildkräuter | Rote Zwiebelmarmelade | Crostini
gratinated goat cheese | wild herbs | red onion jam | crostini

DER FRÜHLING KOMMT/ SPRING IS COMING

- Ofenkartoffel 9,80 €
Kräutercreme | gemischter Salat
baked potato | herb cream | mixed salad
- Wahlweise mit / *optionally with:*
- Räucherlachs + 5,00 €
smoked salmon
- gebratene Hähnchenbruststreifen + 5,00 €
fried chicken breast strips
- Frühlingstorte 13,80 €
Ziegenkäse | Lauch | Kirschtomaten | Ei | Bärlauch
spring tart | goat cheese | leek | cherry tomatoes | egg | wild garlic

SPARGELZEIT/ *ASPARAGUS SEASON*

Spargelcremesuppe
Mandeln | Schlagsahne
Asparagus cream soup | almonds | whipped cream



6,80 €

Salat von grünem & weißen Spargel
Räucherlachs | Schmandcreme | Wildkräuter
Salad of green and white asparagus | smoked salmon | sour cream | wild herbs

16,80 €

Ragout von grünem & weißen Spargel
Steinpilzravioli | Kerbel | Kirschtomaten
Ragout of green and white asparagus | porcini ravioli | chervil | cherry tomatoes



17,50 €

Portion Deutscher Spargel (280g netto)
Petersilien Kartoffeln | flüssige Butter | Sauce Hollandaise
German asparagus (280g net) | parsley potatoes | melted butter | hollandaise sauce



21,80 €

Wahlweise mit / optionally with:

- gemischter Schinken (Roher & Kochschinken) +8,50 €
- mixed ham (raw & cooked ham)
- Schnitzel (100g netto) "Wiener Art" +9,50 €
- schnitzel (100g net) "Viennes style"
- Lachssteak (140g netto) +12,50 €
- salmon steak (140g net)

HAUPTGÄNGE/ *MAIN DISHES*

Bärlauchpasta Linguine Bärlauchpesto gebratene Austernpilze Kirschtomaten <i>linguine wild garlic pesto sautéed oyster mushrooms cherry tomatoes</i>		14,80 €
Wahlweise mit / <i>optionally with:</i>		
gebratene Kalbsstreifen <i>fried veal strips</i>		+ 9,00 €
gebratene Hähnchenbruststreifen <i>grilled chicken breast strips</i>		+ 5,00 €
Bacon Cheese Burger Rinderburger(*180g Rohgewicht) Brioche Bun Cheddar Senf Ketchup Bacon Gewürzgurke <i>beef burger brioche bun cheddar mustard ketchup bacon pickles</i>		18,50 €
Feine Kalbsbratwurst Rahmkraut Kräuterkartoffeln Senfjus <i>fine veal sausage creamed cabagge herb potatoes mustard jus</i>		18,90 €
Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken Pommes Frites Gurkensalat Zitrone <i>Schnitzel "Viennese style" pork loin french fries cucumber salad lemon</i>		19,80 €
Backfisch Rotbarsch hausgemachter Kartoffelsalat Remoulade Zitrone <i>fried redfish homemade potato salad remoulade lemon</i>		20,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalb Pommes Frites Tomatensalat Zitrone <i>veal Wiener schnitzel french fries tomato salad lemon</i>		26,80 €

NACHTISCH/ SWEETS

Erdbeer-Limettenmousse (im Glas) 6,80 €
frische Erdbeeren | Limettenchip
strawberry lime mousse | fresh strawberries | lime chip

Marinierte Erdbeeren mit Vanilleeis 7,50 €
Marinated strawberries | vanilla ice cream

Blaubeer-Himbeer Crumble 7,50 €
Madagaskar-Vanilleeis
blueberry and raspberry crumble | madagascar vanilla ice cream

Eis pro Kugel 1,50 €
ice cream per scoop 1,50 €

Portion Sahne 1,00 €
whipped cream 1,00 €

Zusätzlich zu den Klassikern Vanille, Schokolade und Erdbeere führen wir weitere Sorten.
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

In addition to the classic vanilla, chocolate, and strawberry flavors we offer other varieties.
Please ask our service staff.

Gerne steht unser Servicepersonal Ihnen zur Seite, bei Fragen um Inhaltsstoffe und Allergene.
Do not hesitate to ask our service staff, if you have any questions regarding ingredients or allergens.