

Suppen *Soups*

Rinderbrühe mit Geflügelnocken und Portwein	4,60 €
<i>Beef broth with poultry dumplings and port</i>	<i>4,60 €</i>
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	4,10 €
<i>Tomato cream soup with gin cream</i>	<i>4,10 €</i>

Vorspeisen *Appetizers*

Seeteufelbäckchen und Black Tiger Garnele in Rosmarin und Thymian gebraten, sautierte Datteltomaten im Nest von Frisée, mariniert mit Zitrus-Pfeffer-Vinaigrette	13,90 €
<i>Pan-fried monkfish cheeks and black tiger shrimp with rosemary and thyme, sautéed grape tomatoes in a nest of frisée, marinated in a citrus peppercorn vinaigrette</i>	<i>13,90 €</i>
Hausgemachte Geflügelterrinen mit Steinpilzen und Preiselbeersahne	12,80 €
<i>House-made poultry terrine with porcini mushrooms and lingonberry cream</i>	<i>12,80 €</i>
Kleiner gemischter Salatteller	3,70 €
<i>Small mixed salad</i>	<i>3,70 €</i>
Großer gemischter Salatteller	5,90 €
<i>Large mixed salad</i>	<i>5,90 €</i>

Hauptgänge Entrées

.....

Gebratene Maispouardenbrust in der Parmaschinkenkruste^{2,3}
auf Marsala-Salbei Sauce, mediterranem Gemüse und Rucola-Gnocchi 16,20 €

Roasted corn-fed chicken breast in a Parma ham^{2,3} crust
over Marsala sage sauce, with Mediterranean vegetables and arugula-gnocchi 16,20 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

2013 Spätburgunder Rosé trocken, Weingut KOPP 0,10 l 3,70 €
0,75 l 23,70 €

Schweinefilet im Speckmantel^{2,3} am Stück gebraten,
auf Waldpilzrahmsauce, buntem Gemüse und hausgemachte Spätzle 17,50 €

Roast pork fillet wrapped in bacon^{2,3} over wild-mushroom cream sauce,
with rainbow vegetables and house-made spätzle pasta 17,50 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

2011 Spätburgunder trocken, Weingut KOPP 0,10 l 4,30 €
0,75 l 28,60 €

Medaillons von der Kalbshüfte auf Kräuterrahmsauce,
glasierte Kaiserschoten, Kirschtomaten und gebratene Maispolenta 20,50 €

Veal rump médaillons over herbed cream sauce, with glazed snow peas and
cherry tomatoes, with baked polenta 20,50 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

2013 Feigenwäldchen Riesling Kabinett trocken, Weingut KOPP 0,10 l 3,90 €
0,75 l 25,70 €

Rosa gebratener Lammrücken unter der Kräuterkruste an Rosmarinjus,
Speckbohnenröllchen^{2,3} und Pommes Dauphine 29,50 €

Herb-crusted rare roast lamb loin au jus with rosemary,
bacon-wrapped^{2,3} green beans and Pommes Dauphine 29,50 €

Unsere Weinempfehlung dazu:

2011 Spätburgunder trocken, Weingut KOPP 0,10 l 4,30 €
0,75 l 28,60 €

Fisch *Fish*

Lachsforellenfilet auf Blattspinat und Zitronen-Safransauce,
dazu Petersilienkartoffeln 15,90 €

*Salmon-trout over leaf spinach and lemon saffron sauce
with parslied potatoes 15,90 €*

Unsere Weinempfehlung dazu:

*2013 Feigenwäldchen Riesling Kabinett trocken, Weingut KOPP 0,10 l 3,90 €
0,75 l 25,70 €*

Wilder Baby Steinbutt, in Butter gebraten, an Hummerbuttersauce,
sautierten Kirschtomaten, Pinienkerne und Zucchini-Paprika-Gemüse,
dazu Kräuterrisotto 29,90 €

*Wild baby turbot, broiled in butter with lobster butter sauce,
sautéed cherry tomatoes, pine nuts, zucchini and pepper,
alongside herbed risotto 29,90 €*

Unsere Weinempfehlung dazu:

*2012 Weißer Burgunder trocken, Weingut KOPP 0,10 l 4,10 €
0,75 l 25,90 €*

Vegetarisch *Vegetarian fare*

Pfannkuchen von Buchweizen, gefüllt mit Ratatouille
von Zucchini-Paprika-Aubergine, mit Frischkäse gratiniert 12,50 €

*Buckwheat crêpes filled with zucchini, pepper and eggplant ratatouille,
au gratin with cream cheese 12,50 €*

Hausgemachte Spinat-Hüttenkäse-Thymian Ravioli in
Tomaten-Kardamomsauce 12,90 €

*House-made ravioli filled with spinach,
cottage cheese and thyme in a tomato cardamom sauce 12,90 €*

Tagliatelle in Waldpilzrahmsauce, frischen Kräutern und
Parmesanflocken 11,30 €

*Tagliatelle with wild-mushroom sauce and fresh herbs,
garnished with flaked parmesan 11,30 €*

Steaks Steaks

.....

Rumpsteak	200g	19,80 €
Rump steak	200g	19,80 €
Rumpsteak	300g	23,30 €
Rump steak	300g	23,30 €
Rinderfilet	180g	25,90 €
Tenderloin steak	180g	25,90 €
Rinderfilet	250g	29,90 €
Tenderloin steak	250g	29,90 €

Wahlweise mit Zwiebeln und Kräuterbutter oder grüner Pfeffersauce, sowie
Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Ofenkartoffeln

With your choice of condiment: onions and herb butter or green peppercorn sauce, and your
choice of side: home fries, French fries or baked potatoes.

Gebratenes Grillgemüse	3,80 €
Grilled vegetables	3,80 €

Unsere Weinempfehlung zu den Steaks:

2011 Spätburgunder trocken, Weingut KOPP

0,10 l 4,30 €

0,75 l 28,60 €

Dessert **Dessert**

Carpaccio von der Ananas, Himbeersauce und hausgemachtes Kokosparfait	8,50 €
Pineapple carpaccio with raspberry sauce and house-made coconut parfait	8,50 €
Warmer Schokoladenkuchen mit Orange, Ingwer und einer Apfel-Himbeersabayon	8,90 €
Warm chocolate cake with orange and ginger, served with an apple raspberry sabayon	8,90 €
Verschiedene Sorten Eis je Kugel	1,60 €
Assorted flavors of ice cream per scoop	1,60 €
Internationale Käseauswahl mit Weintrauben und Baguette	9,80 €
An international selection of cheeses, served with wine grapes and a baguette	9,80 €

Legende: Additive code:

1 mit Geschmacksverstärker
1 flavor enhancer
4 geschwärzt
4 charred
7 mit Nitrat
7 nitrate

2 mit Antioxidationsmittel
2 antioxidant
5 mit Süßungsmittel
5 artificial sweetener
8 Nitritpökelsalz
8 nitrite salt

3 mit Konservierungstoff oder Nitritpökelsalz
3 preservatives or nitrite salt
6 mit Phosphat
6 phosphate

Alle Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld.