


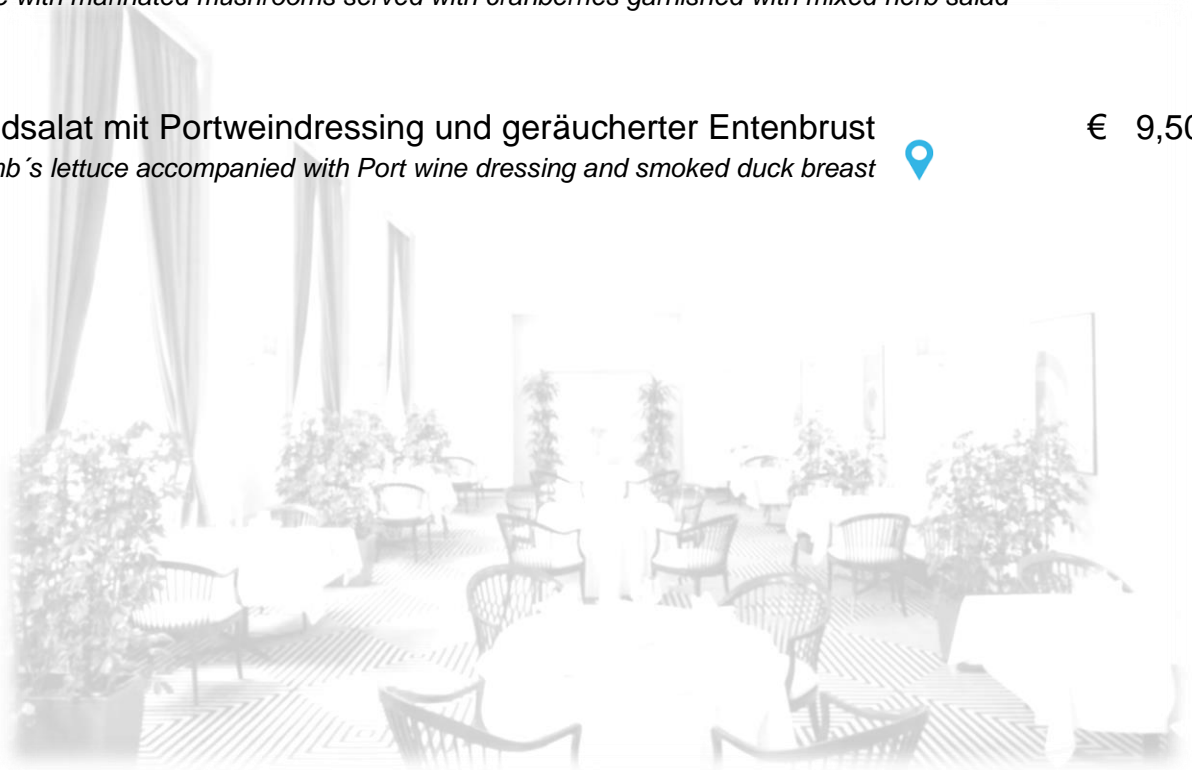
## Kleine Köstlichkeiten aus der Region

*Small dishes from the region*

„Himmel un Ääd“  € 8,50  
Gebratene Blutwurst mit Apfel-Kartoffelpüree und gerösteten Zwiebeln  
*Fried blood sausage served with mashed potatoes and apples garnished with fried onions*

Fruchtige Jägerpastete  € 9,50  
mit marinierten Pilzen und Preiselbeeren an Wildkräutersalat  
*Pate with marinated mushrooms served with cranberries garnished with mixed herb salad*

Feldsalat mit Portweindressing und geräucherter Entenbrust  € 9,50  
*Lamb's lettuce accompanied with Port wine dressing and smoked duck breast*



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

## Aus dem Suppentopf

### *Soups*

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis € 8,00  
mit Ingwer und gerösteten Kürbiskernen  
*Hokkaido pumpkin cream soup garnished with ginger and roasted pumpkinseeds*

Wirsingeintopf € 8,50  
mit Tafelspitz und Kartoffeln  
*Savoy cabbage stew with prime boiled beef and potato*

## Vegetarisches

### *Vegetarian*

Penne in einer Pilz-Gemüsesauce   € 9,00  
mit gerösteten Cashewkernen  
*Penne noodles served with a mushroom-vegetable sauce and roasted cashews*

Waldpilzrisotto  € 9,50  
mit Gemüse und Parmesan  
*Wild mushroom risotto served with vegetables and parmesan*



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

## Fischhauptgerichte

*Fish dishes*

Paniertes Rotbarschfilet mit Sauce Tatar € 18,50  
mit Salzkartoffeln und einem knackigen Beilagensalat  
*Breaded red fish filet with tartar sauce accompanied by potatoes and a fresh side salad*

Gedünstetes Kabeljauröllchen mit süß-sauer mariniertem € 19,50  
Kürbiskompott gefüllt an Weißweinsauce  
saisonales Marktgemüse und marmorierter Reis  
*Steamed rolls of cod filled with sweet and sour marinated pumpkin compote in white wine sauce, accompanied by seasonal vegetables and marbled rice*

Gegrilltes Lachsfilet im Zucchini Rondell auf Safransauce € 21,50  
mit geschmorten Kräuterkartoffeln  
*Grilled salmon filet with zucchini bedded on saffron sauce with seared herb potatoes*

## Fleischhauptgerichte

*Meat dishes*


Tafelspitz vom Rind mit Bouillonkartoffeln € 19,50  
Rote Beete-Salat und Apfelmeerrettich  
*Prime boiled beef with bouillon potatoes, served with red beet salad and apple - horseradish*

Rosa gebratene Entenbrust auf Preiselbeerjus € 20,50  
saisonales Marktgemüse und Spätzle  
*Medium fried duck breast bedded on cranberry sauce served with seasonal vegetables and spaetzle*


Hirschbraten in würziger Pilzsauce € 21,00  
herbstliches Gemüse-Potpourri und Kartoffelstampf mit Mandeln  
*Roasted venison in seasoned mushroom sauce served with seasonal vegetables and mashed potatoes with almonds*


## Vom Grill


*From the grill*

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“  € 12,50  
Pommes Frites und einem kleinen, gemischten Salat  
*Breaded pork escalope, french fries and mixed side salad*

Champignon-Rahmschnitzel € 15,00  
Pommes Frites und einem kleinen, gemischten Salat  
*Breaded pork escalope served with creamy mushroom sauce  
french fries and mixed side salad*

„The Beast“ – Mixed Grill  € 15,00  
Medallions von Rind, Schwein und Pute, gebratener Speck und Bratwürstchen  
mit knusprigen Bratkartoffeln und Kräuterbutter  
*Medallions of beef, pork and turkey with bacon and fried sausages,  
fried potatoes and herb butter*

Argentinisches Black-Angus Rumpsteak (230gr.)  € 24,50  
*Argentinean Black-Angus Rumpsteak*

Argentinisches Black-Angus Filetsteak (250gr.)  € 28,50  
*Fillet steak of Argentinean Black-Angus*

Zu unseren Steaks servieren wir wahlweise:

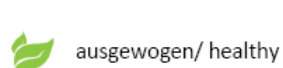
Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln oder Pommes Frites

frisches Marktgemüse oder einen kleinen, gemischten Salat mit Vinaigrette,

French- oder Cocktaildressing

*To all steak dishes we serve herb butter or pepper sauce, fried potatoes or french fries,  
vegetables or a mixed salad with vinaigrette, french- or cocktail dressing*



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.

## Desserts

### Desserts

Tiramisu vom Honigkuchen  
mit Waldbeeren und Karamelleis

€ 8,50

*Tiramisu made out of honey cake accompanied with mixed berries and caramel ice cream*

Schwarzwälder Schokoladenmousse  
mit Kirschparfait und Knusper-Hippe

€ 9,00

*Black forest chocolate mousse with cherry parfait served with a hip leave*

Tarte Tatin  
mit Karamellsauce und Walnusseis

€ 9,50

*Apple tart with caramel sauce and walnut ice cream*

## Käse

### Cheese

Kleine Auswahl von verschiedenen Rohmilchkäsen  
mit Feigensenf, Brot und Butter

€ 14,50

*Selection of cheese with fig mustard, bread and butter*



ausgewogen/ healthy



vegetarisch/ vegetarian



regional/ local

Fragen Sie für kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe nach unserer separaten Speisekarte.