

## VORSPEISEN

**Gratinierter Ziegenkäse** 15,90  
Honig / karamellierte Walnüsse / buntes Salatbeet

**Carpaccio vom Angus-Ochsenfilet** 18,90  
Trüffelöl / Kapern / Parmesan / Oliven  
Kirschtomaten / Wildkräutersalat

**Garnelenpfanne (Spanische Art)** 17,90  
Gambas in Mediterran-würzigem Knoblauchsud  
Chilli / Kirschtomaten / Ofenbrot

## SUPPE

**Cremesuppe von bretonischen Hummer** 9,90  
Schnittlauchöl / Thymian-Croutons

**Bärlauchschaumsuppe** 9,90  
Rosmarinöl / Croutons

**Karotten-Ingwersuppe (vegan)** 8,90  
Kräuteröl / Karottenchips

## SALATE

**Wildkräutersalat (Haussalat)** 10,00

Kirschtomaten / Gurke / Wildkräuter/  
Balsamicodressing / Frenchdressing

Wahlweise:

mit Rinderfiletstreifen + 11,00

mit Maishähnchenbrustfilet + 7,00

mit Garnelen + 9,00

mit mariniertem grünen Spargel + 7,00



## HAUPTGERICHTE

**Hausgemachte Trüffel Tagliatelle** 19,90  
Périgord Trüffel / Parmesan

**Rosa Lammrücken** 29,90  
Portweinjus / glasierte Karotten

**Rumpsteak 260g** 26,90  
Rotweinsouße / Marktgemüse

**Geschmorte Kalbsbäckchen (48 Stunden)** 28,90  
Kräuterjus / Grüner Spargel / Kirschtomaten

**Wiener Schnitzel** 27,90  
Kalbsrücken / Preiselbeeren / Wildkräutersalat  
Zitrone

**Gebrautes Lachsfilet** 25,90  
Hummersauce / Blumenkohl

**Argentinisches Rinderfilet 200g** 37,90  
Portweinsauce / Brokkoli

**Maishähnchenbrustfilet** 19,90  
Pfeffersauce / Marktgemüse

**Waldpilz-Risotto (Vegetarisch)** 21,90  
Waldpilze / Karamellierte Walnüsse  
Petersilienöl

## Sättigungsbeilagen

Bratkartoffeln 5,00

Rosmarin-Kartoffeln 5,00

Skin on Pommes 5,00

Beilagen Salat 5,00

## DESSERT

**Pralinenparfait** 9,90

Birnenkompott / karamelierte Mandeln

**Kaffee-Crème Brûlée** 9,90

Brombeersorbet / Crumble

**EISSORTEN je Kugel** 2,90

Schokolade / Vanille / Brombeersorbe