

# Menu

## Suppen | Vorspeisen

### Carpaccio vom Rind D,I

mit Rucola, Parmesan, Pinienkernen, Zitronenöl & Baguette

13,5

### Carpaccio von der Roten Beete D,I

mit Feta, Rucola, Pinienkernen, Zitronenöl & Baguette

- veggi -

13

### Gebackener Feta-Käse D,E,F,I

aus Schafs- und Ziegenmilch mit Kräutern & Olivenöl mariniert, dazu Knoblauch-Baguette

- veggi -

12,5

### Kleiner bunter Salatteller I,L,M

mit Edamame-Bohnenkernen, Gurken, Mais, Oliven, Tomaten in Balsamico-Dressing & Baguette

- veggi -

9

### Knoblauch-Baguette A,D,I,L

mit Aioli & Meersalz

- veggi -

5,5

### Soljanka I,G,L,O

mit Baguette

6,5

### Getrübete Kartoffelcremesuppe D,E,G,L

mit Croutons & Kräutern

- veggi -

6,5

# Salat

## Großer bunter Salatteller D,L,M

mit Edamame-Bohnenkernen, Gurken, Mais, Oliven, Tomaten in Balsamico-Dressing & Baguette

- *veggi* -

12

dazu Lachs B +11

dazu Hähnchenstreifen +8

dazu karamellierter Feta D - *veggi* - +8

# Hauptgerichte

## Kohlroulade D,E,G,I

Wirsing mit Perlgrauen und Gemüse gefüllt, dunkle Sauce, Süßkartoffelpüree und Röstzwiebeln

- *veggi* -

16,5

## Spinatknödel A,D,G,I

mit Pilzrahmsauce und frittiertem Rote Beete „Bacon“

- *veggi* -

16

## Kartoffelroulade im Biskuit-Mantel A,D,E,G,I

mit Weißweinsauce, Brokkoli & Tomatenrisotto

- *veggi* -

15,5

## Kohlrabi-Scheiben A,D,I,M

paniert, mit sautierten Bohnenkernen & Sour Creme

- *veggi* -

13 \*

# Schnitzel

Wiener Schnitzel vom Kalb A,D,I  
mit Preiselbeeren & Salat  
20 \*

Cordon Bleu vom Schwein A,D,I  
mit Salat  
17 \*

Schweine-Schnitzel „Jäger Art“ A,D,E,I,O  
mit Pilzrahmsauce & Salat  
16 \*

Schweine-Schnitzel A,D,I  
mit Salat  
14 \*

mit Spiegelei  
+1,5

\*mit einer Beilage nach Wahl:  
Pommes frites | Rosmarinkartoffeln

## Fisch

Lachsfiletsteak oder Kabeljau <sup>B,D,E,G</sup>  
mit Weißweinsauce, Brokkoli & Kräuterrisotto  
21

## Fleisch

Filetsteak vom jungen Bullen – 200 g Rohgewicht <sup>D,G,L</sup>  
mit Thymian-Orangenbutter, Paprika-Zucchini Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
30

Schweine-Bäckchen <sup>A,D,E,G,L</sup>  
mit Biersauce, Sauerkraut & Böhmisches Knödeln  
18

Hähnchenbrust <sup>D,E,G</sup>  
mit Feta, getrockneten Tomaten und Oliven gefüllt, Balsamico-Sauce, Paprika-Zucchini Gemüse & Rosmarinkartoffeln  
18

## Desserts

Lava-Cake <sup>A,D,I</sup>  
Schokoladen-Törtchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis & Orangen  
8,5

Caramel Apple Crumble Pie <sup>A,D,I</sup>  
mit frischen Früchten  
8,5

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

2 – mit Konservierungsstoffen, 3 – mit Antioxidationsmittel, 5 – mit Schwefeldioxid, 8 – mit Milcheiweiß, 14 – mit Nitritpökelsalz  
Allergene: In unseren Speisen können auch Spuren von anderen Allergenen enthalten sein.  
A – Eier; B – Fisch; C – Krebstiere; D – Milch; E – Sellerie; F – Sesamsamen; G – Schwefeldioxid & Sulfite; H – Erdnüsse;  
I – glutenhaltiges Getreide; J – Lupine; K – Schalenfrüchte; L – Senf; M – Sojabohnen; N – Weichtiere; O – Nitritpökelsalz