

VORSPEISEN Starters

Bunter Blattsalat *Small Wild Herb Salad*

7,50 €

Karotte | Gurke | Tomate | Geröstete Kerne | Croûtons

Carrot | Cucumber | Tomato | Roasted Seeds | Croutons



Balsamicodressing oder Schmanddressing

Balsamic Dressing or Sour Cream Dressing

Seidentofu *Silken Tofu*

8,50 €

Karotte | Zuckerschote | Sesam | Röstbrot

Carrot | Sugar Snap Peas | Sesame | toasted bread



Carpaccio vom Weiderind *Beef Carpaccio*

18,00 €

Pesto | Rucola | Pinienkerne | Parmesan

Pesto | Arugula | Pine Nuts | Parmesan

Pulpo *Octopus*

15,00 €

Coucoussalat | Koriander

Couscous Salad | Coriander

SUPPEN Soups

Rinderconsomme *Beef Consommé*

8,50 €

Gemüse | Flädle

Vegetables | Sliced Pancakes

Maissüppchen *Corn Soup*

7,00 €

Kokos | Chili | Popcorn

Coconut | Chili | Popcorn



Vegetarisch vegetarian



vegan



HAUPTGÄNGE *Main Courses*FISCH *Fish***Saibling** *Char*

30€ | ★ 27 €

Weißweinschaum | Kräuterrisotto | Wurzelgemüse

*White Wine Foam | Herb Risotto | Root Vegetables***Zander** *Pike Perch*

22,00 € | ★ 19,00 €

Tomatenragout | Nudelnest | Frittierte Rucola

*Tomato Ragout | Pasta Nest | Fried Arugula*VEGETARISCH *Vegetarian* & VEGAN *Vegan***Spaghetti**

16,00 € | ★ 13,00 €

Tomate | Spinat | Paprika | Oliven | Parmesan

Tomato | Spinach | Pepper | Olives | Parmesan**Falafel Burger**

21,00 €

Brioche | Käse | Tomate | Gurke | Zwiebel

Rucola | Mangochutney | Süßkartoffelpommes

*Brioche | Cheese | Tomato | Cucumber | Onion**Arugula | Mango Chutney | Sweet Potato Fries*GEFLÜGEL *Poultry***Pouardenbrust** *Poularde Breast*

22,00 €

Zitronen-Thymiansauce | Erbsenreis

*Lemon-Thyme Sauce | Pea Rice***Cesar Salad**

23,00 €

Hähnchenbrust | Kirschtomaten | Bacon | Parmesan | Croutons

Chicken Breast | Cherry Tomatoes | Bacon | Parmesan | Croutons★ **Probierportion** *Tasting portion*Vegetarisch *vegetarian*

vegan



RIND & KALB *Beef & Veal*

„Pfeffersack“

29,00 €

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfefferjus | Speck-Bohnen | Kartoffeldippers

Rolled Rump Steak with Ham and Onions

Pepper Sauce | Bacon Beans | Potato Dippers

Argentinisches Rumpsteak (250g) *Argentinian Rump Steak (250g)*

36,00 €

Kräuterbutter | Schmorzwiebel | Bratkartoffeln | Speckzwiebel

Herb Butter | Braised Onions | Fried Potatoes | Bacon Onions

Stiens Beef Burger vom Black Angus

25,00 €

Brioche | Cheddar | Tomate | Saure Gurke | Zwiebel

Coleslaw | Hausgemachte Burgersauce | Kartoffeldippers

Brioche | Cheddar | Tomato | Pickle | Onion

Coleslaw | Homemade Burger Sauce | Potato Dippers

Ochsenbacke *Ox Cheek*

23,00 € | ☆ 20,00 €

Rotweinsauce | Kartoffelpüree | Mandelbrokkoli

Red Wine Sauce | Mashed Potatoes | Almond Broccoli

SCHWEIN *Pork*

Schnitzel vom Landschwein *Pork Schnitzel*

24,00 € | ☆ 21,00 €

Schmand | Speckzwiebel | Kartoffeldippers | kleiner Salat in Schmand

Sour Cream | Bacon Onions | Potato Dippers | Small Salad in Sour Cream

Medaillons vom Landschwein *Medallions of Landrace Pork*

28,00 € | ☆ 25,00 €

Sauce Béarnaise | Champignons | Schinken | Käse

Tomaten-Basilikumrahm | Kroketten | Kleiner Salat

Béarnaise Sauce | Mushrooms | Ham | Cheese | Tomato-Basil Cream

Croquettes | Small Salad

Schweinefiletspitzen *Pork Tenderloin Tips*

21,00 € | ☆ 18,00 €

Paprikarahm | Drillingskartoffel | kleiner Salat

Paprika Cream | Baby Potatoes | Small Salad

☆ **Probierportion** *Tasting portion*

DESSERT**Sorbetvariation**

16,00 €

Holunder | Schwarze Johannisbeere | Passionsfrucht

Ederflower | Blackcurrant | Passion Fruit**Himbeersüppchen** *Raspberry Soup*

9,50 €

Joghurteis | Minze

Yogurt Ice Cream | Mint**Kaiserschmarrn**

9,00 €

Rosinen | Apfelmus

Raisins | Apple Sauce**Schokoladen Soufflé**

12,00 €

Mandarinenragout | karamellisierte Haselnüsse

Mandarin Ragout | Caramelized Hazelnuts**Affogato**

6,00 €

Espresso | Vanilleeis *Vanilla Ice Cream*

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeitenden. Vielen Dank.

Please contact our service staff in case of intolerances or allergies. Thank you.

