SUPPEN
SOUPS

Französische Zwiebelsuppe | Bergkäse | Crouton 12
French Onion Soup | Mountain Cheese | Crouton

„Pho“ vom Rind | Glasnudeln | Ingwer | Limette | Koriander | Thai-Basilikum
“Pho” Beef | Glass Noodles | Ginger | Lime | Coriander | Thai Basil 14

VORNEWEG
STARTERS

Tatar | Angus Rind | Wachtelei | Tessinobrot 19
Tartare | Angus beef | quail egg | capers

Vitello Tonnato | Thunfischcreme | Kapern | Limette 19
Vitello Tonnato | Tuna Cream | Capers | Lime

Carpaccio von der Cedri-Zitrone | Garnele | Chili | Mirin 21
Cedri Lemon Carpaccio | Prawn | Chili | Mirin

Caesar Salat | Parmesandressing | gebratene Poulardenbrust | Brioche-Croutons 17
Caesar Salad | Parmesan Dressing | Pan-Fried Chicken Breast | Brioche Croutons

Lauwarmer Pulpo | pikantes Kimchi | Blumenkohlpüree | Chorizo 19.5
Warm Octopus | Spicy Kimchi | Cauliflower Purée | Chorizo

Weinbergschnecken auf Champagner-Gewürzkraut 14
Vineyard snails | Champagne-infused spiced cabbage

Salat von gegrillter Honigkarotte und Kohlrabi | Sesam | Burratino | Balsamico 16.5
Grilled Honey-Glazed Carrot and Kohlrabi Salad | Sesame | Burratino | Balsamic

BROT UND BUTTER
BREAD AND BUTTER

Brotvariation | hausgemachter Aufstrich | pro Person 2,5
Bread selection | homemade spread | per person

VEGETARISCH
VEGETARIAN

Gebratener Spitzkohl in Miso-Marinade | Kichererbsencreme | Chimichurri
Grilled Pointed Cabbage in Miso Marinade | Chickpea Cream | Chimichurri 26

Tagliatelle | Wintertrüffel | Parmesanschaum 29
Tagliatelle | Winter Truffle | Parmesan Foam

FISCH
FISH

Seezunge im Ganzen | Salat | Salzkartoffel | 500-700 gr.
Whole Dover Sole | Salad | Boiled Potatoes | 500-700 gr. 100 gr. 13.8

Pochierter Waller | Blattspinat | Kartoffel | Meerrettichsauce 30
Poached Wels Catfish | Spinach | Potato | Horseradish Sauce

Tagliatelle | Hummer | Frühlingslauch 36
Tagliatelle | Lobster | Spring Leek

„Bretonische Fischpfanne“ mit Tomatensugo und Rouille überbacken
Rotbarbe | Kabeljau | St. Pierre | Artischocken (pro Person) 38
“Breton Fish Pan” | Baked with Tomato Sugo and Rouille | Prawn | Red Mullet | Cod | John Dory | Artichokes

KINDER
CHILDREN

Nudeln | Rote Piratensauce | Gold Butter 9
Pasta | red pirate sauce

Kleines Kinderkalbsschnitzel | Pommes | Zitrone 18
Small veal schnitzel for children | French fries | lemon

HAUPTSACHE
MAIN COURSES

Wiener Schnitzel | Kalb | Salzkartoffel | Salat 31
Viennese Schnitzel | Veal | Salted Potatoes | Salad

Tiroler Kalbsleber | Kartoffelpüree | Röstzwiebel | Apfel 29
Tyrolean Veal Liver | Mashed Potatoes | Crispy Onions | Apple

Dalmatinisches Schaschlik | Rind Durocfilet | Zwiebeln | Speck
Pommes Frittes | lauwarme Schaschlik-Sauce 31
Dalmatian Schaschlik | Beef and Duroc Pork Fillet | Onions | Bacon | French Fries | Warm Shashlik Sauce

Cevapcici | Balkangemüse | Tomatenreis | Minzjoghurt 26
Cevapcici | Balkan Vegetables | Tomato Rice | Mint Yogurt

Ochsenbäckchen | Kartoffelpüree | Gemüse | Burgunderjus 31
Ox cheek | Mashed potatoes | Vegetables | Burgundy jus

Lammkarree | Kartoffelplätzchen | Wurzelgemüse | Oliven 47
Lamb Rack | Potato Cakes | Root Vegetables | Olives

Entrecôte vom Herforder Rind, 250 g | Eisbergsalat | Pommes frites | Kräuterbutter 49
Herford Beef Entrecôte, 250 g | Iceberg Lettuce | French Fries | Herb Butter

„Vol-au-Vent" | Blätterteig-Pastetchen | Gänsestopfleber | Kalbsbries | Perlhuhn | Champignons 34
„Vol-au-Vent" | Puff pastry case | Foie gras | Sweetbreads | Guinea fowl | Mushrooms

Châteaubriand | 500 g | Bratkartoffeln | glasiertes Saisongemüse | Pommes | Sauce Béarnaise | Pfeffersauce 119
Die orthographische Variante *Châteaubriant* bezieht sich auf den Namen der Stadt Châteaubriant im Département Loire-Atlantique, die Heimat des zweitgrößten nationalen Rindfleischmarktes sowie eines bekannten Viehmarktes.Reminiszenz an den Erfinder.
Châteaubriand | 500 g | pan-fried potatoes | glazed seasonal vegetables | French fries | Béarnaise sauce | pepper sauce

SÜSS & GLÜCKLICH
SWEET & HAPPY

Crème Brûlée 9
Crème Brûlée

Tonkabohnenmousse | Zwetschgenröster 11
Tonka bean mousse | Plum compote

Zitronensorbet | Winzersekt Riesling Brut 11
Lemon sorbet | Riesling Brut sparkling wine

Tiramisu | Zwetschgenröster 10.5
Tiramisu | Plum

Vanilleeis | Fabbri-Amarenakirschen | Sahne 10
Vanilla ice cream | Fabbri Amarena cherries | cream

Mohr im Hemd | Schokoladensauce | Schlagobers 9.5
Traditionelles österreichisches Dessert aus warmem Schokoladenkuchen, serviert mit Schokoladensauce und Schlagobers.
Mohr im Hemd | Chocolate sauce | Whipped cream

Kürbiseis | Kürbiskerne | Kürbisöl 9
Pumpkin Ice Cream | Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil

SÜSS & WEIN
DESSERTS & WINE

2020 Scheurebe | Beerenauslese | Weingut Meyer | Franken 9
2020 Scheurebe | Beerenauslese | Meyer Winery | Franconia

Wiśniewski, Kischlikör , 16% vol. 5cl 10
Wiśniewski ist ein origineller Likör mit dem charakteristischen Geschmack und Aroma von Kirschen, die in polnischen Obstgärten reifen. Der Prozess beginnt im Sommer mit der Kirschernte und endet mit der Reifung des Getränks in Eichenfässern – ganz natürlich!

Unsere Öffnungszeiten Mo - So
OPENING HOURS

Terrasse:	Restaurant:	Küche:
12:00 Uhr-15:00 Uhr	12:00 Uhr-15:00 Uhr	12:00 Uhr-14:00 Uhr
18:00 Uhr-23:00 Uhr	18:00 Uhr-23:00 Uhr	18:00 Uhr-22:00 Uhr

Für die Allergenkarte fragen Sie bitte unser Servicepersonal
For the allergens menu, please ask our service staff