

# SUPPE

## 1.GANG

### Linsencreamsuppe mit/ohne Würfelspeck



Cream of Lentil Soup with/without Diced Bacon



Velouté de lentilles avec/sans lardons

6 €

### feine Waldpilzcremesuppe schwarze Pfifferlinge (Craterellus cornucopioides) | Champignons | Sahne



Cream of Wild Mushroom Soup  
with Black Chanterelles (Craterellus cornucopioides), Button Mushrooms



Velouté de champignons des bois  
aux trompettes-de-la-mort, champignons de Paris et croûtons aux herbes

7,9 €

### Spargelcremesuppe



Cream of Asparagus Soup



Velouté d'asperges

7,5 €

### kalte Andalusisches Gazpacho

Reife Tomaten | Gurken | Paprika | Knoblauch



Andalusian Gazpacho  
Chilled tomato and vegetable soup with garlic, olive oil, cucumber and peppers



Gazpacho rafraîchissant  
aux tomates mûries au soleil à l'ail, concombre, poivrons et huile d'olive vierge extra

8,3 €



# SALATE

## 2.GANG

### Salat mit hausgeräucherter Entenbrust

mit Kirschsoße | Mixsalat | Grissini



house-smoked Duck Breast with mixed salad, cherry Sauce and Grissini



Salade composée avec magret de canard fumé maison - Sauce aux cerises | Gressins

18 €

### Caesar-Salat mit Hähnchenstreifen

Knackiger Mischsalat mit Grana Padano, hausgemachten Croutons und Caesar-Dressing



Caesar Salad - Chicken Strips | Mixed Salad | Grana Padano | Croutons



Salade César - Émincé de poulet | Salade mélangée | Grana Padano | Croûtons

16 €

### Nizza-Salat mit Thunfisch

mit Artischockenherzen, Oliven, Cherrytomaten und feinem Kräuterdressing



Niçoise Salad - Tuna | Artichoke Hearts | Olives | Cherry Tomatoes



Salade niçoise - Thon | Cœurs d'artichauts | Olives | Tomates cerises

16 €

### Salatvariation mit Lachs und Avocado

Zarter Lachs, Avocado, knackige Blattsalate und feine Zitrusauce



Avocado & Salmon Prestige  
Tender salmon, avocado, mixed salad and citrus sauce



Avocat & Saumon Prestige  
Saumon tendre, avocat, salade composée et sauce aux agrumes

18,9 €



# Herzhafte Fleischgerichte

## 3.GANG

### Zarte Hähnchenbrust Sous-Vide gegart

auf knusprigem Kartoffelrösti mit hausgemachter Rahmsoße von schwarzen Pfifferlingen (Craterellus cornucopioides) und aromatischem Knoblauchöl



Tender Sous-Vide Cooked Chicken Breast

served on crispy potato rösti with a homemade cream sauce made from Black Trumpet Mushrooms (Craterellus cornucopioides) and aromatic garlic oil



Suprême de poulet tendre cuit sous vide

sur rösti de pommes de terre croustillant avec une sauce crémeuse maison aux trompettes-de-la-mort (Craterellus cornucopioides) et une huile d'ail parfumée

21,9 €

### Rehragout mit Steinpilzen

Spätzle | Preiselbeeren | Röstzwiebeln



Tender Venison Ragout with Porcini Mushrooms served with Spätzle, lingonberries and fried onions



Ragoût de chevreuil tendre aux cèpes avec Spätzle maison, airelles et oignons frits croustillants

26 €

### Marinierte Hähnchenkeule ohne Knochen

mit hausgemachter Adjika, gebratener Zucchini und feinen Gewürzen – mittelscharf



Marinated Boneless Chicken Thigh

served with homemade Adjika sauce, grilled zucchini and aromatic spices – medium spicy



Cuisse de poulet désossée marinée

servie avec une sauce adjika maison, courgettes grillées et épices délicates – légèrement épicée

21,9 €

### Zarter Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak

mit knusprigen Röstzwiebeln, Herzoginkartoffeln und feiner Rotweinsoße



Classic Onion Roast Beef (Zwiebelrostbraten)

Pink roasted rump steak with crispy fried onions, duchess potatoes and rich red wine sauce



Zwiebelrostbraten – Rumpsteak aux oignons

Rumpsteak rosé avec oignons frits croustillants, pommes duchesse et sauce au vin rouge

27 €



# HAUPTGERICHTE

## 3.GANG

### Fischgerichte

#### Gebratenes Zanderfilet

mit cremigem Grana-Padano-Risotto und aromatischem Olivenöl



Pan-fried Pike-perch Fillet  
with creamy Grana Padano risotto and extra virgin olive oil



Filet de sandre délicatement poêlé  
sur risotto crémeux au Grana Padano et huile d'olive vierge extra

24 €

#### Gebratenes Forellenfilet

mit gebratenem Gemüse, nativem Olivenöl und frischer Zitrone



Pan-fried Trout Fillet  
with grilled vegetables, extra virgin olive oil and fresh lemon



Filet de truite poêlé  
avec légumes grillés, huile d'olive vierge extra et citron frais

21€

#### Zart gebratenes Kabeljaufilet

mit Kartoffelgratin, Spinat und feiner Knoblauchrahmsoße



Tender Pan-fried Cod Fillet  
with potato gratin, spinach and a delicate garlic cream sauce



Filet de cabillaud poêlé  
avec gratin de pommes de terre, épinards et sauce crémeuse à l'ail

23 €



# Vegetarische Gerichte

## 3.GANG

### Prosecco Risotto Spargel | Grana Padana | Basilikumöl

 Prosecco Risotto - Asparagus | Grana Padano | Basil Oil

 Risotto au Prosecco - Asperges | Grana Padano | Huile de basilic

18 €

### Gefüllte Aubergine nach mediterraner Art

mit würzigem Soja-Hack, Tomaten, Paprika und aromatischem Olivenöl

 Stuffed Eggplants - Soy Mince | Tomatoes | Bell Peppers | Olive Oil

 Aubergines farcies - Haché de soja | Tomates | Poivrons | Huile d'olive

19 €

### Gebratenes Chaussée aux Moines Käse

mit gebratener Zucchini, Cranberries und aromatischem Kräuteröl

 Creamy cheese | Zucchini | Cranberries

 Fromage crémeux | Courgettes | Canneberges

19 €

### Cremige Tagliatelle mit Pecorino Romano mit saisonalem Gemüse und feiner Käsecreme

 Creamy Tagliatelle with Pecorino Romano  
with seasonal vegetables and a delicate cheese sauce

 Tagliatelles crémeuses au Pecorino Romano  
avec légumes de saison et sauce au fromage

17 €



# 3 GANG MENÜ

nur 29 € pro Person

Genießen Sie Ihr persönliches 3-Gang-Menü zum attraktiven Festpreis .

Wählen Sie:

1. Gang: eine Suppe
2. Gang: einen Salat
3. Gang: ein Hauptgericht aus unserer ausgewählten Speisekarte

Für folgende Spezialitäten berechnen wir einen kleinen Aufpreis:

- Waldpilzcremesuppe +1,50 €
- Gazpacho +1,90 €
- Avocado & Lachs +1,50 €
- Rehragout +3,00 €
- Rumpsteak +4,00 €
- Kabeljau oder Zanderfilet +2,00 €
- Gefüllte Aubergine oder gebratener Käse +2,00 €

Sie können die Gerichte selbstverständlich auch à la carte zu den regulären Menüpreisen bestellen.



## 3-Course Menu

only €29 per person

Enjoy your own 3-course menu at an attractive fixed price

Choose:

Course 1: one soup

Course 2: one salad

Course 3: one main course from our selected menu

A small supplement applies to selected specialties:

- Cream of Forest Mushroom Soup +€1.50
- Gazpacho +€1.90
- Avocado & Salmon +€1.50
- Venison Ragout +€3.00
- Rump Steak +€4.00
- Cod or Pike-perch Fillet +€2.00
- Stuffed Aubergine or Pan-fried Cheese +€2.00

You are also welcome to order any dish à la carte at the regular menu price.