

Vorspeise - Starter

LACHS ZIGARRE € 15
Safran Crème Brûlée | Eingelegtes Gemüse

SALMON CIGAR
Saffron Crème Brûlée | Pickled Vegetables

GLACIERTE ENTENLEBER € 14
Roter Zwiebelsalat | Schwarzbrot Chips

GLAZED DUCK LIVER
Red Onion Salad | Black Bread Chips

GEBACKENER SPARGEL € 12
Hollandaise Creme | Kräuter Crumble 

BAKED ASPARAGUS
Hollandaise Cream | Herb Crumble

Suppe - Soup

BÄRLAUCH CREME € 11
Süß-Saurer Brotsalat

WILD GARLIC CREAM
Sweet & Sour Bread Salad

SPARGEL CREME € 9
Eigene Einlage 

ASPARAGUS CREAM
Own Filling

Zwischengang - Intermezzo

KARTOFFEL RAVIOLI

Perigord Trüffel | Jus

€ 18

POTATO RAVIOLI

Perigord Truffle | Jus

GEFÜLLTE WEINBLÄTTER

Reis | Knoblauch Sour Cream



€ 16

STUFFED VINE LEAVES

Rice | Garlic Sour Cream

Hauptgang - Main Course

GEFÜLLTES ZANDERFILET

Spinat | Kartoffelpüree | Gebeiztes Eigelb

€ 32

STUFFED PIKE PERCH FILLET

Spinach | Mashed Potatoes | Pickled Egg Yolk

GEBRATENE GARNELEN

Hausgemachte Tagliarini | Kräutersauce

€ 25

FRIED PRAWNS

Homemade Tagliarini | Herb Sauce

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH RAVIOLI

Rahm | Geröstete Pinienkerne



€ 19

HOMEMADE WILD GARLIC RAVIOLI

Cream | Roasted Pine Nuts

Hauptgang - Main Course

KALBSFILET

€ 33

Dreierlei Karotte | Kardamom | Portweinsauce

VEAL FILLET

Three Kinds Of Carrot | Cardamom | Port Wine Sauce

ENTENBRUST

€ 26

Engelshaar Kartoffelstange | Gemüse

BREAST OF DUCK

Angel Hair Potato Stick | Vegetables

Nachspeise - Dessert

ZARTBITTER PRALINEN

€ 13

Pistazie | Frischkäse | Kataifi

DARK BITTER PRALINES

Pistachio | Cream Cheese | Kataifi

GEBACKENES VANILLEEIS

€ 12

Marinierte Erdbeeren

BAKED VANILLA ICE

Marinated Strawberries

KARAMELLISIERTER MILCHREIS

€ 12

Zweierlei Erdbeere



CARAMELIZED RICE PUDDING

Two Kinds Of Strawberry

Klassiker - Classics

HALBES PFUND SPARGEL

Sauce Hollandaise oder Geklärte Butter | Neue Kartoffeln



€ 18

HALF POUND ASPARAGUS

Hollandaise Sauce or Clarified Butter | New Potatoes

WAHLWEISE MIT:

OPTIONALLY WITH:

Saiblingsfilet

Char Fillet

€ 16

Rinderrücken

Saddle Of Beef

€ 16

Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel

€ 14

Kochschinken & Käse Gratiniert

Cooked Ham & Cheese Au Gratin

€ 6

RINDERROULADE

Kartoffelpüree | Gemüse

€ 25

BEEF ROULADE

Mashed Potatoes | Vegetables

KONFIERTE LAMMHAXE

Polenta Bällchen | Ratatouille

€ 24

CONFIT LAMB SHANK

Polenta Balls | Ratatouille

CORDON BLEU

Pommes oder Kartoffelsalat | Salat

€ 23

CORDON BLEU

Fries or Potato Salad | Salad

GEBRATENE PUTENSTREIFEN

Gemischter Blattsalat | Paprika | Kirschtomaten | Eingelegtes Gemüse

€ 19

FRIED TURKEY STRIPS

Mixed Leaf Salad | Peppers | Cherry Tomatoes | Pickled Vegetables