

Vorspeisen/Appetizers

Karamellierter Ziegenkäse EUR 11,50
auf Pumpernickel-Crumble dazu Mango-Chilli-Sorbet
Himbeergel und Wildkräutersalat

**8,a,b,c,d,e,h,k,Weizen/wheat*

Goat Cheese caramelized
on pumpernickel crumble with mango chili sorbet
raspberrysel and wild herb salad

Dreierlei Bruschetta
mit Tomate, Spinat und Ratatouille /Fetakäse EUR 10,90
dazu Rucolasalat und Parmesanchip

**8,b,c,h,j,k,Weizen/wheat*

Three different bruschetta
with tomato, spinach and ratatouille/Feta cheese,
rocket and parmesanchip

Hausgebeizte Limetten-Lachstranche EUR 12,80
auf Wakame-Algensalat dazu Sesammayonnaise
und Zitronenöl

**8,3,b,c,d,h,j,k,l,Weizen/wheat*

Gebeizte lime salmontranche
on wakame seaweeds salad
with sesamemayonnaise and lemon oil

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.
All prices quoted service charge and VAT inclusive.

Flammkuchen/ Tarte Flambée

Flammkuchen

mit Speck, Crème fraîche und Schnittlauch

EUR 8,90

**2,3,8,b,c, Weizen/wheat*

Tarte Flambée

with bacon, Crème fraîche and chives

Flammkuchen

mit Chorizo, Paprika, Roten Zwiebeln und Frühlauch

EUR 10,50

**2,3,8,b,c,e,f, Weizen/wheat*

Tarte Flambée

with chorizo, peppers, red onions and early leek

Flammkuchen

mit Shrimps, 7 Kräuterpesto, und frischer Mango

EUR 11,50

**8,b,c,l,j, Weizen/wheat*

Tarte Flambée

*with shrimp, 7 (seven) herb pesto
and fresh mango*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Suppe/Soup

*Essenz von der Gelben Beete
mit gebackenem Flusskrebs-Wan-Tan*

EUR 7,50

*8,a,b,c,e,f,j,l,m,Weizen/wheat

*Essence of the yellow beetroot
With baked crayfish wan-tan*

*Bärlauchschaumsuppe
mit Limetten-Lachsravioli*

EUR 7,50

*8,a,b,c,f,j,l,m,n,Weizen/wheat

*Wild garlic foam soup
with lime salmonravioli*

Vegetarisches Hauptgericht/Vegetarian main dish

*Gebackenes Gemüse im Brickteig
mit Kräuterschaumsauce auf Ingwer-Cous Cous
und Wildkräutersalat*

EUR 15,50

*2,3,5,8,a,b,c,f,j,Weizen/wheat

*Baked vegetables in brick pastry
with herb foam sauce on ginger couscous
and wild herb salad*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Fisch/Fish

*Fischvariation mit Wasabischaum
drei unterschiedlich zubereitete Fischfilets
auf Kartoffel-Kerbelmousseline
und Saison Gemüse*

*EUR 22,50
mit Garnele + € Aufpreis
2,8,a,b,c,j,l,m,n, Weizen/wheat

*Fish variation with wasabi foam
Three different prepared fish fillet
on potato chervil mousseline
and season vegetables*

Fleischgerichte/Meat Dishes

*Kross gebratene Barberie Entenbrust
Mit Urkarotten-Pilzgemüse
und Wildkräutertortilla*

*EUR 23,90
8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat

*Barberie breast of duck fried crisply
with carrots mushroom vegetables
and wild herb tortilla*

*Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.
All prices quoted service charge and VAT inclusive*

*Geschmorte Ochsenbacke
auf Röstzwiebel-Schnittlauchstampf
dazu Granny-Smith-Apfel-Chutney und Saisongemüse*

EUR 21,50

**8,b,c,f,j,e, Weizen/wheat*

*Stewed oc cheek
on roasted onions chives pounding
with apple chutney
and season vegetables*

*Wiener Kalbsschnitzel
mit Preiselbeeren, gerösteten Kartoffeln
und Rahm-Gurkensalat*

EUR 22,80

**8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat*

*Wiener Schnitzel
with cranberries, roasted potatoes and creamy cucumber salad*

*Rosa gebratenes Lammkarree
mit zweierlei von der Petersilienwurzel
dazu Thymian-Trüffelschupfnudeln*

EUR 26,90

**8,a,b,f,j,k, Weizen/wheat*

*Pink roasted rack of lamb
with two different things of the parsley root
and thyme truffle rolled potato dumping finger*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Salate & Nudeln / Salad & Noodles

„Fitnesssalat“

*feine Blattsalate in Balsamicodressing
mit gerösteten Kernen und Croutons*

EUR 9,50

**8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat*

*„Fitness salad“ fine green salads in balsamico vinegar,
roasted seeds and croutons*

wahlweise mit/optionally with

gebratenem Doradenfilet und Kräuterbutter

fried fillet of sea bream with herb butter

EUR 15,90

**8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat*

gebratenem Poulardenbruststreifen und Champignons EUR 13,20

fried chicken breast strips and mushrooms

**8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat*

Früchten und Fetakäse

fruit and Feta cheese

EUR 11,90

**8,b,c,e,h,j,k, Weizen/wheat*

„Relax Pasta“

Tagliatelle

mit Kirschtomaten, gebratenen Lachswürfeln

Fetakäse, Bärlauch

*Und Rucola**

EUR 17,50

Ohne Lachs EUR 14,50

8,a,b,c,f,g,j,l, Weizen/wheat

Tagliatelle

with cherry tomato, fried salmoncubes

Feta cheese, wild garlic and rocket

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Steakkarte/Steaks

Iberico - Schweinerückensteak EUR 22,30

Iberico Saddle steak

Rinderfilet 150g EUR 24,50

Beef filet 200g EUR 29,50

Rinderrückensteak vom Alsfelder Hofgut am Schlossgarten EUR 25,80

Regional cattle back steak

zu allen Steaks servieren wir/all steaks are served with

Edeipilz-Zwiebelgemüse oder bunter Blattsalat *s, b, c, f, j, Weizen/wheat*

dazu Ofenkartoffel

mit Sour Creme oder Knoblauch Dip *

*Mushroom onion vegetable or mixed green salad
with baked potato and sour crème or garlic dip*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Dessert und Käse / Dessert & Cheese

*Crème Brûlée vom Wald- und Wiesenhonig
mit Taybeerensorbet*

EUR 7,90

*2,8,11,a,b,c,f

*crème brulee of the woods and meadow honey
with tayberry sorbet*

*Duett von der Sauerkirsche
Sauerkirsch-Cheese Cake und Eis
mit Amaranthcrumble*

EUR 7,90

8,2,3,a,b,c,e,f,Weizen/wheat

*Duo of the sour cherry
Sour cherry cheesecake and ice cream
With amaranthcrumble*

*Süßer Flammkuchen
mit Apfel, Birne, Honig und Schokolade*

EUR 6,90

*8,b,c,Weizen/wheat

*Sweet Tarte Flambée
with apple, crème fraîche, chocolate and honey*

*Bunte Käseplatte
mit Feigensenf, Trauben und Brotauswahl*

*8,b,c,k,Weizen/Roggen

kl. Portion EUR 8,80

*Decorated cheese plate with fig mustard
grapes and bread selection*

gr. Portion EUR 12,90

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive.

*Informationen zu Zusatzstoffen die in den Speisen
enthalten sein können

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 8. mit Milcheiweiß |
| 2. mit Konservierungsstoffen | 9. koffeinhaltig |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 10. chininhaltig |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 11. mit Süßungsmittel |
| 5. mit Schwefeldioxid | 12. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 6. mit Schwärzungsmittel | 13. gewachst |
| 7. mit Phosphat | 14. mit Taurin |

*Informationen zu Allergenen die in den Speisen
enthalten sein können

- | | |
|-------------------------------|---------------------------|
| a. Eier | h. Sesamsamen |
| b. Milch | i. Sojabohnen |
| c. glutenhaltige Getreide | j. Sellerie |
| d. Erdnüsse | k. Senf |
| e. Schalenfrüchte | l. Fisch |
| f. Schwefeldioxide u. Sulfite | m. Krebs- u. Krustentiere |
| g. Lupine | n. Weichtiere |

*Information about additives in the food
can be included

- | | |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1 with dye | 8 with milk protein |
| 2 with preservatives | 9 suitcase |
| 3 with antioxidant | 10 quinine-containing |
| 4 with enhancers | 11 with sweetener |
| 5 with sulphur dioxide | 12 contains a source of phenylalanine |
| 6 dye | 13 waxed |
| 7 using phosphate | 14 with taurine |

*Information about allergens in food
can be included

- | | |
|-------------------------------------|-----------------|
| a. eggs | h. sesame seeds |
| b. milk | i. soybean milk |
| c. gluten-containing grains | j. celery |
| d. peanuts | k. mustard |
| e. nuts | l. fish |
| f. sulphur dioxide
and sulphites | m. crustacean |
| g. lupin | n. molluscs |