

Vorspeisen/Appetizers

*Spargelmousse aus dem Weckglas
mit mariniertem grünem Spargelsalat
dazu gebratene Garnele und Tomatengrissini*

EUR 12,90

**2,3,8,a,b,c,e,l,m Weizen/wheat*

*asparagus mousse
with marinated green asparagus salad
and fried shrimps and tomato grissini*

*Trilogie vom Vogelsberger Weideochsen
Tatar, Carpaccio und Ochsenfleisch
dazu Coleslaw und Wildkräutersalat*

EUR 13,90

**1,2,8,b,c,e,k,l,Weizen/wheat*

*Trilogy of the 'Vogelsberger' ox
Tatar, carpaccio and oxtail
coleslaw and wild herb salad*

*Karamellisiertes vom Ziegenfrischkäse
dazu Papaya-Trauben-Minzsalat
und rotem marinierten Mangold*

EUR 11,90

**2,3,8,a,b,c,e,k,l,Weizen/wheat*

*Caramelized from the goat cream cheese
with papaya-grape-mintsalad
and marinated red chard*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusiv

Flammkuchen/Tarte Flambée

Flammkuchen

*mit Speck, roten Zwiebeln, Crème fraîche
und Schnittlauch*

EUR 9,80

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

Tarte Flambée

*with bacon, red onions, crème fraîche
and chives*

Flammkuchen

*mit feinen Chorizostreifen, Paprika, Roten Zwiebeln
und Frühlauch*

EUR 13,50

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

Tarte Flambée

with chorizo stripes, paprika, red onions and early leeks

Flammkuchen

*mit eingelegtem Balsamico Spargel, Kirschtomaten
Fetakäse und Bärlauchpesto*

EUR 12,50

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

Tarte Flambée

*with pickled balsamic asparagus, cherry tomatoes
feta cheese and wild garlic pesto*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Suppe/Soup

*Essenz vom Freisisch Rind
mit Gemüsestrudel & Sherry*

EUR 8,90

**8,a,b,c,e,i,j, Weizen/wheat*

*Essence of the oxtail
vegetable Strudel & Sherry*

Spargel-Zitronengrassschaumsuppe

EUR 8,90

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

asparagus-lemongrass foam soup

Vegetarisches Hauptgericht/Vegetarian main course

*Tagliatelle in Trüffel- Parmesansauce
mit Kirschtomaten- Frühlauchgemüse
und mariniertem Rucola oder mit gebratenen Lachswürfeln*

EUR 16,50

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

EUR 20,50

*Tagliatelle in truffles Parmesan sauce
with cherry tomatoes, early leeks and marinated arugula
optionally with fried salmon cubes*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Fisch/Fish

*Fischvariation mit Stermanisluff
-3 verschiedene Fischfilets
auf Kartoffel-Chorizo-Frühschlauchstampf
und Saison Gemüse*

*EUR 24,50
mit Garnele 2 € Aufpreis*

**1,2,3,8,a,b,f,j,l,m,n, Weizen/wheat*

*fish variation – 3 different fish filets –
with potato-chorizo-early leeks puree
and seasonal vegetables*

Fleischgerichte/Meat Dishes

*Rosa gegrillte Barberie Entenbrust
auf buntem Spargelgemüse dazu Bärlauchgnocchi*

EUR 22,90

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

*Pink grilled Barberie duck breast
with colorful asparagus and wild garlic gnocchi*

*Geschmorter Rindertafelspitz
mit kalter Schnittlauchsauce
dazu hausgemachter Kartoffelrösti
und Trüffel-Rahmspinat*

EUR 21,50

**1,8,a,b,c,f,j, Weizen/wheat*

*Braised beef rump with a cold chive sauce
and homemade potato hash browns with truffle creamed spinach*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Wiener Kalbsschnitzel

*mit Preiselbeeren, gerösteten Kartoffeln
und Rahm- Gurkensalat*

*Viennese veal cutlet with cranberries, roasted potatoes
and cream- cucumber salad*

EUR 23,90

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

Rosa gebratenes Iberico-Jungschweinefilet

unter der schwarzen Knoblauchkruste

mit mediterranem Selleriepüree

und gebackenen Wildkräuterrisottobällchen

*Pink roasted Iberico young pork fillet under the black garlic crust
with mediterranean celery puree and baked wild herb rice balls*

EUR 24,50

**1,6,8,a,b,c,f,j,k, Weizen/wheat*

Salate/Salad

„Fitnesssalat Caesar“

feine Blattsalate in Caesar Salatdressing

mit gerösteten Kernen, gebackenen Babykapern und Knoblauchcroûtons

*„Fitness salad Caesar“ fine salad in Caesar salad dressing
baked with toasted nuts, baby capers and garlic croûtons*

EUR 9,90

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

wahlweise mit/optionally with

gebratenem Doradenfilet und Kräuterbutter

fried fillet of sea bream with herb butter

gebratenen Poulardenbruststreifen und Champignons

fried chicken breast strips and mushrooms

EUR 14,90

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

EUR 12,90

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

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Steakkarte/Steaks

Iberico - Schweinerückensteak EUR 23,50

Iberico Saddle steak

Rinderfilet 150 g EUR 24,50

Beef tenderloin 200 g EUR 29,50

Dry Aged Rib-Eye Steak EUR 26,50

zu allen Steaks servieren wir/all steaks are served with

Mediterrane Gemüse oder bunter Blattsalat *
dazu Ofenkartoffel
mit Sour cream oder Knoblauchdip *

*Mediterranean vegetable or colourful lettuce
and baked potato with sour cream or Garlic dip*

Veganes Hauptgericht

Buntes Spargelrisotto EUR 17,50

mit Kräuter-Tofuwürfeln *
dazu Thymianluft und Rucolasalat

*Colorful asparagus risotto with herb tofu cubes
with thyme air and arugula*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive.

Dessert und Käse / Dessert & Cheese

*Gebackenes Joghurt-Honig Eis
mit marinierten Pfeffer-Minz- Erdbeeren*

EUR 9,90

*2,8,a,b,c,f Weizen/Wheat

*Baked yogurt honey ice cream
with marinated peppermint strawberries*

*Variation von der Valrhonaschokolade
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
und weißes Schokoladeneis
auf Schokoladenerde mit Früchten dazu Maracujagel*

EUR 12,50

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

*Variation of 'Valrhona chocolate'
chocolate cake with liquid core and white chocolate ice cream
on chocolate ground with fruits and passion fruit gel*

*Spargel-Erdbeer Crème Brûlée
Im Baumkuchenmantel mit
hausgemachtem Holundersorbet*

EUR 9,90

8,a,b,c,d,e,f, Weizen/wheat

*Asparagus strawberry Creme Brulee in a Tree Cake
with homemade elderberry sorbet*

*Bunte Käseplatte
mit Feigensenf, Trauben und Brotauswahl*

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

kl. Portion EUR 8,90

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

gr. Portion EUR 12,90

*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 |