

Vorspeisen/Appetizers

*Feine Scheiben vom Wildschinken
mit Rotkohl, Portweifeige, Brotchip
und Birnen-Tonkabohnengel*

EUR 14,50

*1,2,8,c,e,Weizen/wheat

*Thin slices of wild ham
with red cabbage, port wine fig, bread chip
and pears-tonka bean gel*

*Duett vom Winterlachs
gebeizte Winterlachsrose und gebratenes Sesam-Sashimi
auf Koriander-Sojamayonnaise
und grünem Meeresalgensalat*

EUR 13,90

*1,2,3,8,a,c,f,h,i,k,l,Weizen/wheat

*Duet of the winter salmon, stained winter salmon rose
and roasted Sesame sashimi on coriander-soy mayonnaise
and green seaweed salad*

*Carpaccio vom Vogelsberger Reh
mit Zitronengras mariniertem Ackersalat
dazu Parmesancrumble und Sauce Cumberlandgel*

EUR 15,50

*2,8,b,c,h,j,k,l,Weizen/wheat

*Carpaccio of the 'Vogelsberger' deer
with lemon grass marinated agricultural salad
Parmesancrumble and sauce Cumberlandgel*

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

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 onion, Crème fraîche and chives

Flammkuchen

*mit Hokkaido- Kürbisstreifen, Ziegenkäse, Birne
und kandierten Walnüssen*

EUR 12,50

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

Tarte Flambée

Hokkaido pumpkin strips, goat cheese, pears and candy walnuts

Flammkuchen

*mit Winterspargel, Babyspinat, Kirschtomaten
Trüffel-Öl und Gorgonzola*

EUR 13,50

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

Tarte Flambée

*winter asparagus, baby spinach, cherry tomatoes,
truffle oil and gorgonzola*

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Suppe/Soup

*Essenz vom Hokkaido Kürbis
mit Dörrobst- Teriyaki- Hähnchenspieß*

EUR 7,90
*2,8,b,c,f,j, Weizen/wheat

*Essence of the Hokkaido pumpkin
with dried fruits- Teriyaki chicken kebab*

*Cappuccino von Kartoffel und Trüffel
mit gebackener Knuspergarnele*

EUR 8,50
*2,8,b,c,f,j, Weizen/wheat

Cappuccino of potatoes and truffle with fried crispy shrimp

Vegetarisches Hauptgericht/Vegetarian main dish

*Waldpilz à la Crème
mit hausgemachtem Serviettenknödel
und Wildkräutersalat*

EUR 16,50
*8,a,b,f,j, Weizen/wheat

Forest mushroom a la crème with home-made dumplings and wild herb salad

Fisch/Fish

*Kross gebratenes Zanderfilet
auf Kartoffel- Rote Bete- Mousseline
und Balsamico- Wurzelgemüsesud*

EUR 24,50
2,3,8,a,b,c,j,l,m,n, Weizen/wheat

*Crispy fried Pike-perch fillet on potato beetroot- Mousseline
and balsamic vinegar - root vegetable stock*

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

Fleischgerichte/Meat Dishes

Rosa gegrillte Barberie Entenbrust

EUR 24,90

auf Petersilien- Wurzelcreme

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

*dazu gebackenes Pinienkern- Risottobällchen
und Apfel- Balsamicogel*

Pink grilled Barberie duck breast on parsley creme

baked pine nut risotto balls and Apple- Balsamic gel

Geschmorte Rinderroulade

EUR 23,50

gefüllt mit Kastanien, Parmaschinken,

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

Essiggurke und Karotte,

*dazu Röstzwiebel- Schnittlauchstampf, Gemüse der Saison
und Zwetschgen- Zwiebelmarmelade*

Braised beef roulade stuffed with chestnuts, Parma ham,

vinegar cucumber and carrot, with fried onion mashed chives,

vegetables of the season and plums- onion jam

Wiener Schnitzel vom Kalb

EUR 22,90

mit Preiselbeeren, gerösteten Kartoffeln

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

und Rahm- Gurkensalat

Viennese veal cutlet with cranberries,

roasted potatoes and cream - cucumber salad

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Rosa gebratener Hirschrücken

EUR 27,90

unter der Kastanienkruste

8,a,b,f,j,k,Weizen/whea

auf zweierlei vom Kürbis

und Shiitake Pilz- Zuckerschotengemüse

Pink fried venison under a chestnut crust

on pumpkin and Shiitake mushroom- sugar pod vegetables

Salate & Nudeln/Salad & Noodles

„Fitnesssalat Cesar“

EUR 9,50

feine Blattsalate in Cesar- Salatdressing

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

mit gerösteten Kernen, mit gebackenen Babykapern

und Knoblauchcroutons

„Fitness salad Cesar“

fine green salads in „Cesar“-salad dressing

with baked with toasted nuts, baby capers and garlic croutons

wahlweise mit/optionally with

gebratenem Doradenfilet und Kräuterbutter

EUR 14,90

fried fillet of sea bream with herb butter

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

gebratenen Poulardenbruststreifen und Champignons *EUR 12,90*

fried chicken breast strips and mushrooms

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

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

„Relax Pasta“

EUR 16,50

*Tagliatelle in Trüffel- Parmesansauce
mit Kirschtomaten- Frühlauchgemüse
und Wildkräutersalat*

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

‘Relax pasta‘

tagliatelle in truffles Parmesan sauce

with cherry tomatoes early leeks and wild herb salad

Steakarte/Steaks

Iberico - Schweinerückensteak

EUR 23,50

Iberico Saddle steak

Rinderfilet

150g EUR 24,50

Beef filet

200g EUR 29,50

Dry aged Rip-Eye Steak

EUR 25,80

zu allen Steaks servieren wir/all steaks are served with

Speckbohnen oder bunter Blattsalat

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

dazu Ofenkartoffel

mit Sour Creme oder Knoblauchdip

Fried beans vegetables or mixed green salad

and homemade wedges with sour cream or garlic dip

Alle Preise verstehen sich inklusiv Bedienungsgeld und MwSt.

All prices quoted service charge and VAT inclusive

Dessert und Käse / Dessert & Cheese

Kastanien- Crème- Brûlée EUR 9,90
mit Karamell- Toffeeeis und Pflaumenröster *8,a,b,f

Chestnuts cream Brûlée with caramel- toffee ice cream and plum sauce

Variation von der Valrhona- Schokolade EUR 12,50
Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, 8,a,b,c,f, Weizen/wheat

gebackenes weißes Schokoladeneis
und Schokoladenerde mit Früchten dazu Maracujagel

Variation from the Valrhona chocolate, chocolate cake
with a liquid core, baked white chocolate ice cream
and chocolate Earth with fruit to passion fruit gel

Hausgemachter Eclair EUR 9,90
mit Apfel gefüllt, Spekulatiuscrumbel *8,a,b,c, Weizen/wheat
und Zimtsahne dazu hausgemachtes Sorbet

Homemade Eclair with Apple filled spiced biscuit- crumble
and cinnamon cream to homemade sherbet

Bunte Käseplatte *8,b,c,k, Weizen/Roggen
mit Feigensenf, Trauben und Brotauswahl kl. Portion EUR 8,90
gr. Portion EUR 12,90

Colorful cheese plate with fig mustard, grapes and bread selection

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

Änderungswünsche der Menüauswahl berechnen wir mit EUR 1,50

We calculate changes of the menu selection with EUR 1.50

**Informationen zu Zusatzstoffen die in den Speisen
enthalten sein können*

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

**Informationen zu Allergenen die in den Speisen
enthalten sein können*

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

*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 | |
| g. lupin | m. crustacean |
| | n. molluscs |