

Vorspeisen/Appetizers

*Crème Brûlée von der Strauchtomate
mit mariniertem Rucola- Sprossensalat
dazu Brotchips und Basilikumgel*

EUR 12,50

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

*Crème brûlée of the Bush tomato
with marinated rucola- sprouts salad
bread chips and basil gel*

*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*

*Ceviche vom Yellow Fin Thunfisch
mit Limettenvinaigrette
dazu Rettichnudeln und Orangenfilets*

EUR 14,50

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

*Ceviche of the yellow fin tuna
with lime vinaigrette radish noodles and orange filets*

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

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 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 fine strips of chorizo, peppers, red onions and early leeks

Flammkuchen

*mit mediterranem gebratenem Gemüse, Pilzen
Fetakäse und Rucola*

EUR 12,50

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

Tarte Flambée

*with mediterranean roasted vegetables, mushrooms,
feta cheese 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

Suppe/Soup

*Essenz vom Ochsenfleisch
mit Gemüsestrudel & Sherry*

EUR 8,90

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

*Essence of the oxtail
vegetable Strudel & Sherry*

*Grünberger Bio Heusuppe
mit Lachscarpaccio
und gepoppter Schweineschwarte*

EUR 8,90

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

*'Grünberger' organic Hay soup
with salmon- carpaccio and pork cheek*

Vegetarisches Hauptgericht

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

EUR 16,50

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

mit 5 Garnelen

EUR 23,00

*Tagliatelle in truffles Parmesan sauce
with cherry tomatoes, early leeks and marinated arugula*

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

*Kross gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau)
mit Tomaten- Oliven- Lauchsud
und gebackene Wildkräuterkartoffeln*

EUR 24,50

*2,3,8,a,b,c,j,l,m,n,

Weizen/wheat

Crispy fried cod filet (winter cod)

with tomato olive, onion broth and baked wild herb potatoes

Fleischgerichte/Meat Dishes

*Rosa gegrillte Barberie Entenbrust
auf Paprika- Auberginenmarmelade
mit mediterranen Kartoffelkrapfen*

EUR 25,90

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

*Pink grilled Barberie duck breast on pepper Eggplant jam
with mediterranean potato doughnuts*

*Geschmorte Rindertafelspitz
mit Meerrettichschaum, Saison Gemüse
und Balsamico-Kartoffelstampf
dazu frischer Kren und Apfelmostgel*

EUR 24,50

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

Braised beef rump with horseradish, seasonal vegetables

and balsamic mashed potatoes to fresh horseradish and Apple Cider gel

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 gebratene Lammkrone

*unter der schwarzen Knoblauchkruste
auf weißem Bohnenpüree*

dazu Speck-Bohnenbündchen und Tomaten- Basilikumgel

*Pink roast lamb Crown under a black garlic crust
on white bean puree, Bacon Beans and tomato- basil gel*

EUR 28,90

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

Salate & Nudeln/Salad & Noodles

„Fitnesssalat Caesar“

feine Blattsalate in Caesar Salatdressing

mit gerösteten Kernen, gebackenen Baby-Kapern 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

Veganes Hauptgericht/Vegan

Gemüse der Saison

EUR 18,50

*auf Waldpilzrisotto mit eingelegten Tofuwürfeln
und Rosmarinluft*

*2,3,8,c,f,i,j, Weizen/wheat

*Vegetables of the season on forest mushroom risotto
with preserved tofu cubes and Rosemary air*

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

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

dazu Ofenkartoffel

mit Sour cream oder Knoblauchdip

*

Mediterranean vegetable or colourful lettuce

and baked potato with sour cream or Garlic dip

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-Honigeis
mit Pralinensauce, frischen Früchten
und Pistazien-Marzipansponge*

EUR 9,90

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

*Baked yogurt honey ice with Praline sauce, fresh fruits
and pistachio-Marzipan sponge*

*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*

Tagesdessert

EUR 9,50

auf Wunsch auch für 2 Personen

EUR 17,50

Dessert of the day, on request also for 2 persons

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

Bunte Käseplatte

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

mit Feigensenf, Trauben und Brotauswahl

kl. Portion EUR 8,90

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

gr. Portion EUR 12,90

Änderungswünsche berechnen wir mit EUR 1,50

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 |