

## Vorspeisen

€

**Bunter Frühlingssalat<sup>2,3,12</sup> mit gegrilltem Ziegenkäse im Speckmantel<sup>8</sup>**

oder vegetarisch : Ziegenkäse mit Honig und Kräutern überbacken **8,50**

Salade de printemps avec fromage de chèvre grillé enrobé de lard fumé ou avec miel et fines herbes

Spring salad with grilled bacon wrapped goat cheese or goat cheese with honey and herbs

**Crevetten Cocktail mit Avocado und hausgemachten Brotchips** **10,00**

Cocktail de crevettes avec avocat et chips de pain croustillants

Shrimp cocktail with avocado and homemade bread-chips

## Suppen

**Klare Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüse** **6,50**

Consommé avec noques de semoule et légumes

Beef consommé with semolina dumplings and vegetables

**Pastinakencremesuppe mit Thymian Croûtons** **6,00**

Crème de panais avec croûtons au thym

Creamy parsnips soup with thyme croutons

**Gutedelcrèmesuppe mit Sahnehäubchen** **6,00**

Crème de Gutedel (vin blanc) avec crème fouettée

Creamy Gutedel (white wine) soup with cream topping

## Fitnesssteller

**Großer, knackiger Fitness – Salatteller<sup>2,3,12</sup> mit**

Grand bouquet de salade avec ...

Big salad platter with ...

- **Putenstreifen** / Dinde en juliennes / Turkey stripes **14,00**

- **Garnelenspieße** / brochette de crevettes / shrimps skewer **15,90**

- **Rindfleischstreifen und gehobelter Grana Padano** **17,00**

/ bœuf en juliennes et Grana Padano / beef stripes and Grana Padano cheese

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

## Pasta

**Spaghetti mit Lachswürfeln, Spinat und Kirschtomaten** 14,90

Spaghetti avec saumon, épinards et tomates cocktail

Spaghetti with salmon, spinach and cherry tomatoes

## Vegetarisch

**Gnocchi-Pfännle mit mediterranem Gemüse und Parmesanschaum** 13,00

Pôele de Gnocchi aux légumes méditerranéens et écume de parmesan

Gnocchi Pan with mediterranean vegetables and parmesan spume

## Fisch

**Gebratener Zander mit Dijonsenfauce, Gurkengemüse und Dillkartoffeln** 25,00

Filet de sandre avec sauce moutarde, concombres à la crème et pommes de terre à l'aneth

Sautéed pikeperch filet with mustard sauce, cucumber vegetable and dill potatoes

**Ganze Forelle in der Folie gegart mit Kräuterbutter & Gemüsestreifen**

**und Petersilienkartoffeln** 23,00

Papillote de truite avec juliennes de legumes, beurre aux fines herbes et pommes de terre persillées

Trout in foil oven baked with herb butter and vegetable stripes and parsley potatoes

## Klassiker

**Cordon bleu<sup>1,8</sup> (vom Schwein) mit Pommes frites & Beilagensalat<sup>2,3,12</sup>** 18,50

Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade

Cordon bleu (pork) with french fries and small salad

**Rumpsteak unter der Senfkruste mit Rosmarinkartoffeln & Beilagensalat<sup>2,3,12</sup>** 26,00

Rumpsteak en croûte de moutarde, pommes de terre au romarin et petite salade

Rumpsteak with mustard crust, rosemary potatoes and small salad

**Gegrillter Schweinehals mit Bayrisch' Kraut<sup>8</sup> und Semmelknödel** 20,00

Rôti de collier de porc avec chou blanc au lard, oignons et « Semmelknödel »

Pork neck roast with bavarian cabbage and bread dumpling

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

## Fleisch

€

### **Saltimbocca<sup>8</sup> von der Pute auf Tomatenspaghetti und Beilagensalat<sup>2,3,12</sup> 24,00**

Saltimbocca de dinde sur Spaghetti aux tomates et petite salade

Turkey Saltimbocca with tomato spaghetti and small salad

### **Schweinelendchen im Blätterteig an Thymianjus,**

### **Marktgemüse und Pommes dauphines 25,00**

Filet de porc en pâte feuilletée, sauce au thym, légumes du marché et pommes dauphines

Pork fillet in puff pastry, thyme sauce, fine vegetables and pommes dauphines

### **Duo von Rinder- und Schweinefilet an Rosmarinjus,**

### **feine Gemüse und Kartoffelgratin 28,90**

Duo de filets de bœuf et porc avec sauce romarin, légumes du marché et pommes dauphinois

Beef and pork fillet with rosemary sauce, fine vegetables and potato au gratin

### **Hähnchenbrust im Kokosmantel mit Reis und fruchtiger Currysauce 18,00**

Sûpreme de poulet enrobé de noix de coco, sauce curry aux fruits et riz

Chicken breast coated with coconut, fruity curry sauce and rice

### **Rinderzunge in Madeirasauce, Bohnengemüse und Krokette 22,00**

Langue de boeuf avec sauce Madère, haricots verts et pommes croquettes

Ox tongue with madeira sauce, croquettes and small salad

Zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne noch einen kleinen Salat für 3,20 €

## Desserts

### **Sauerrahmeis im Glas – eine feine Erfrischung - Café 4,50**

Glace de crème aigre

Sour cream ice cream

### **Zitronen-Joghurt-Mousse an Mangosauce 6,50**

Mousse au citron et yaourt avec sauce mangue

Lemon-yoghurt mousse and mango sauce

### **Kaiserschmarren mit Vanillesauce 7,50**

Crêpes de l'empereur avec sauce vanille

Sugared pancake with vanilla sauce

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.

# Menü

Dieses Menü ist das Prüfungsmenü von unserem Lehrling.  
Lassen Sie sich überraschen.

## Winterkabeljau auf Lauch-Paprika Gemüse im Fenchelblatt und Orangenfilets

Filet de cabillaud d'hiver sur lit de fenouille farci avec poireau & poivron et filets d'oranges

Skrei fillet on fennel stuffed with leek and bell pepper and orange filets



## Lammragout mit Bohnen und glasierten Möhrchen, begleitet von feiner Polenta

Ragoût d'agneau avec haricots verts, carottes et polenta

Lamb ragout with beans and carrots and polenta

GERICHT ALS A LA CARTE HAUPTGANG: 24,00€



## Zweierlei vom Apfel mit Sauerrahmeis

Duo de pommes avec glace de creme aigre

Two kinds of apple with sour cream ice cream

**Als 3-Gang Menü 38,00 Euro**

**Als 2-Gang Menü (ohne Vorspeise) 28,00 Euro**

**Als 2-Gang Menü (ohne Dessert) 30,00 Euro**

Bei Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Fragen Sie unsere Angestellten nach der Speisekarte mit den aufgeführten Allergenen.