

Vorspeisen

€

Feldsalat mit Croûtons und feiner Vinaigrette [A,I,J](#)

5,50

Salade de mâche avec croûtons et sauce vinaigrette

Lamb's leaf salad with croûtons and vinaigrette sauce

+ Speckwürfel / + lardons / + bacon bits

1,50

Klassisches Carpaccio vom Rinderfilet

mit Grana Padano Spänen & gerösteten Pinienkernen

12,90

Carpaccio de bœuf avec Grana Padano et pignons grillés

Beef Carpaccio with Grana Padano cheese and roasted pines

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle und Gemüse

6,50

Consommé Celestine avec légumes

Beef consommé with pancake stripes and vegetables

Karotten-Ingwer-Suppe mit Frischkäse-Samosa [A,G](#)

6,00

Crème de carottes et gingembre avec samosa au fromage frais

Creamy soup of carrots and ginger with crunchy cream chesse samosa

Maronensuppe mit scharf gebratener Schwarzwurst [A,G,I](#)

6,50

Crème de marrons avec saucisse noire grillée

Chestnut cream soup with fried black pudding

Fitnesssteller

Großer, knackiger Fitness - Salatteller 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 Cocktailtomaten, Spinat, Knoblauch und Krabben	15,90
Spaghetti avec épinards, tomates cocktail, ail et crevettes	
Spaghetti with spinach, tomato, garlic and shrimps	
– ohne Krabben – sans crevettes – without shrimps	10,00
– als Vorspeise mit Krabben – comme entrée avec crevettes – as starter with shrimps	11,50

Vegetarisch

Serviettenknödel mit Spinat und Pilzrahmgulasch	15,00
« Serviettenknödel » avec épinards et goulasch aux champignons	
“Serviettenknödel” with spinach and creamy mushroom sauce	

Fisch

Gebratener Zander an Hummersauce mit Brokkoli und Weißweinrisotto	25,00
Filet de sandre avec sauce d’homard, brocoli et risotto au vin blanc	
Sautéed pikeperch with lobster sauce, broccoli and white wine risotto	

Klassiker

Cordon bleu (vom Schwein) mit Pommes frites und Beilagensalat	18,50
Cordon bleu (porc) avec pommes frites et petite salade	
Cordon bleu (pork) with french fries and small salad	
Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat	13,50
Escalope à la Viennoise (porc), pommes frites et petite salade	
Vienna Schnitzel (porc) with French fries and small salad	
Rumpsteak an Pfeffersauce mit Pommes frites und Feldsalat	26,00
Rumpsteak avec sauce poivre, pommes frites et petite salade de mâche	
Rumpsteak with pepper sauce, french fries and lamb’s leaf salad	

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

Fleisch

€

Schweinemédallions in Calvadosrahm

dazu servieren wir hausgemachte Spätzle und Salat

24,00

Médallions de filet de porc avec sauce Calvados, Spätzle au beurre et petite salade

Medallions of pork with creamy Calvados sauce, Spätzle and small salad

Kalbsteak unter der Kräuterkruste an Salbeisauce

mit Kartoffelkroketten und Marktgemüse

27,00

Steak de veau avec sauce à la sauge, légumes du marché et pommes croquettes

Veal steak with sage sauce, croquettes and vegetables

Rinderfilet an Whiskeyrahmssauce, Marktgemüse und Pommes dauphines

Filet de bœuf avec sauce whisky, légumes du marché et pommes dauphines

Beef filet with whisky sauce, fine vegetable and pommes dauphines

30,00

Hirschgulasch mit Spätzle, Preiselbeeren und Salat

22,50

Goulasch de cerf avec Spätzle au beurre, airelles rouges et petite salade

Venison stew with Spätzle, cranberries and salad

Rosa gebratene Entenbrust à l'orange mit Rotkraut und Kroketten

25,00

Magret de canard glacé à l'orange, chou rouge et pommes croquettes

Honey-glazed duck breast with orange sauce, red cabbage and croquettes

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

Desserts

Linzertortenparfait mit heißen Zwetschgen & karamellisierten Walnüssen 6,50

Parfait de spéculoos avec cerises chaudes et crème chantilly

Almond biscuit parfait with hot cherries and whipped cream

Klein aber fein ... für unsere Naschkatzen

7,50

a) Espresso, 1 Kugel Vanilleeis & Baileys

b) Espresso, 1 Kugel Schokoladeneis & Eierlikör

c) Espresso 1 Kugel Sorbet mit Vodka

Fluffiger Bratapfelschmarren mit Vanillesauce

6,50

(10-15 min Wartezeit, da der Schmarren frisch zubereitet wird)

Crêpes de l'empereur aux pommes avec sauce vanille

Sugared pancake with raisins and apples 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

Feldsalat mit Croûtons, feiner Vinaigrette und Speck

Salade de mâche avec croûtons et sauce vinaigrette + lardons

Lamb's leaf salad with croûtons and vinaigrette sauce + bacon bits

und / oder

Maronensuppe mit scharf gebratener Schwarzwurst

Crème de marrons avec saucisse noire grillée

Chestnut cream soup with fried black pudding



Hirschrückensteak mit Späturgunderjus, Rosenkohl und Serviettenknödel

Steak de cerf avec pinot noir jus, choux de Bruxelles et « Serviettenknödel »

Venison steak with pinot noir sauce, Brusses sprouts and "Serviettenknödel"

GERICHT ALS A LA CARTE HAUPTGANG: 30,00€



Linzertortenparfait mit heißen Zwetschgen & karamellisierten Walnüssen

Parfait de Linzertorte avec prunes chaudes et noix caramélisées

Linzertorten parfait with hot plums and caramelized walnuts

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise) 39,00 Euro

Als 3-Gang Menü (ohne Suppe) 40,00 Euro

Als 4-Gang Menü 46,00 Euro

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