



**DESSERTS**  
*Desserts*

Warmer Apfelstrudel  
Vanilleeis / Schlagsahne  
*warm apple strudel  
vanilla ice cream / whipped cream*  
7,20 €

Mango Panna Cotta Crumble  
Eiscreme / Sahne / Heidelbeere  
*mango panna cotta crumble  
ice cream / cream / blueberry*  
10,50 €

Auswahl von Rohmilchkäse  
(drei Sorten)  
*choice of raw milk cheese  
(three varieties)*  
12,50 €

**SPECIAL OFFER**

**KUCHEN**  
*Cake*

Täglich wechselnde Kuchenangebote  
*daily changing types of cake*  
Stück 5,50 €

Preise inklusive ges. MwSt. und Bedienung  
*Prices include VAT and service charge*

Zu Inhaltsstoffen und allergenen Belastungen fragen Sie unser Servicepersonal



GENIESSEN  
*Enjoy*  
SIE DEN  
*The*  
AUGENBLICK  
*Moment*



M  
O  
O  
D  
C  
H  
A  
N  
G  
E  
S

## SUPPEN

*Soups*

Gazpacho Andaluz  
Thunfisch / Gurke / Paprika  
*gazpacho andaluz*  
*tuna / cucumber / paprika*  
8,50 €

Rote-Linsen-Kokossuppe  
Maishähnchen / Milchschaumhaube  
*red lentil coconut soup*  
*corn-fed chicken / milk foam*  
8,80 €

Consommé von Edelfischen  
kleines Gemüse / gebratene Kammuschel / Garnele  
*fish consommé*  
*mini vegetables / fried scallop / prawn*  
12,90 €

## VORSPEISEN

*Starters*

Burrata  
Feldsalat / Quinoa / Mango / Kräutervinaigrette  
*burrata*  
*lamb's lettuce / quinoa / mango / herb vinaigrette*  
17,60 €

Blätterteigtörtchen  
Grillgemüse / Pesto / Avocado / Bulgur / Kresse  
*puff pastry tartlets*  
*grilled vegetables / pesto / avocado / bulgur / cress*  
17,90 €

Lachstatar  
Pumpnickel / Schmand / Gurken-Wasabi-Salat / Dill  
*salmon tartare*  
*pumpnickel / sour cream / cucumber wasabi salad / dill*  
18,20 €

Carpaccio vom Rinderfilet  
*beef filet carpaccio*  
18,60 €

## GRILL

*Grill*

Rinderfilet  
Australien / Getreidefütterung  
*beef filet*  
*Australia / grain feeding*  
180 g / 31,00 €  
250 g / 42,00 €

Roastbeef  
Australien / Getreidefütterung  
*roast beef*  
*Australia / grain feeding*  
220 g / 29,00 €  
300 g / 38,00 €

Iberico-Schweinekarree  
Spanien  
*iberico rack of pork*  
*Spain*  
250 g / 28,50 €

Surf & Turf  
Rinderfilet & Garnelen  
*beef filet & prawns*  
37,90 €

Lammrücken  
Ratatouille / Rosmarinjus  
*rack of lamb*  
*ratatouille / rosmarin jus*  
32,50 €

Doradenfilet Royal  
Tomatenspinat / Polenta / Kräuteröl  
*gilthead filet royal*  
*tomatoe spinach / polenta / herbal oil*  
29,90 €

## BEILAGEN

*Side Dishes*

Kartoffelpüree  
*mashed potatoes*  
5,50 €

Kartoffelgratin  
*potato gratin*  
5,50 €

Geröstetes Kräuterbrot  
*roasted herb bread*  
6,50 €

Blattspinat  
*leaf spinach*  
5,50 €

Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
*baked potato with sour cream*  
7,50 €

BBQ-Sauce  
*BBQ sauce*  
2,90 €

Grillgemüse  
*grilled vegetables*  
6,50 €

Kräuterbutter  
*herb butter*  
2,90 €

Beef-Chili-Dip  
*beef chili dip*  
2,90 €



vegan



vegetarian



gluten-free



quick dinner

## PASTA

*Pasta*

Schwäbische Maultaschen  
Rahmsauerkraut  
*swabian ravioli*  
*creamed sauerkraut*  
18,20 €

Spaghettini  
Garnelen / Lauch-Gemüestreifen / Zitronengras / Limette / Dill  
*spaghettini*  
*prawns / leek vegetable strips / lemongrass / lime / dill*  
21,90 €

Spinat-Ricotta-Ravioli  
Tomaten-Paprika-Chutney / Parmesan / Rucola / Pinenkerne  
*spinach ricotta ravioli*  
*tomatoes and paprika chutney / parmesan / arugula / pine nuts*  
19,90 €

## SALATE

*Salads*

Wildkräutersalat  
gebratene Rinderfiletstreifen / Büffelmozzarella  
*wild herb salad*  
*roasted beef filet strips / buffalo mozzarella*  
20,90 €

Salatvariation  
Ziegenkäse / Pinienkerne / Blutorange / Feigen / Granatapfelkerne  
*Seasonal salad variation*  
*goat cheese / pine nuts / blood orange / fig / pomegranate seeds*  
22,90 €

Caesar-Salat  
gebratene Maishähnchenbrust  
*caesar salad / roasted corn-fed chicken breast*  
20,90 €

Großer Salat  
*large salad*  
9,90 €

Kleiner Salat  
*small salad*  
6,50 €

M  
O  
O  
D  
C  
H  
A  
Z  
G  
E  
SM  
O  
O  
D  
C  
H  
A  
Z  
G  
E  
S