



**DESSERTS**  
*Desserts*

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

Mango Panna Cotta Crumble  
Wintereis / Sahne / Heidelbeere  
*mango panna cotta crumble*  
*winter ice / 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*

Tomatensuppe    
frisches Basilikum / Pinienkerne  
*tomato soup*  
*fresh basil / pine nuts*  
8,20 €

Rote-Linsen-Kokossuppe  
gebratene Garnele / Milchschaumhaube  
*red lentil coconut soup*  
*fried prawn / milk foam*  
8,80 €

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

**VORSPEISEN***Starters*

Paprika-Safran-Fenchel   
Karotten in Vanilleöl / fermentierter Blumenkohl / Rauchtomate /  
frische Kresse / Rote Bete  
*pepper saffron fennel / carrots in vanilla oil /*  
*fermented cauliflower / smoked tomato / fresh cress / beetroot*  
17,50 €

Büffelmozzarella     
mariniertes Grillgemüse / bunter Linsensalat / Wildkräuter  
*buffalo mozzarella / marinated grilled vegetables / lentil salad / wild herbs*  
16,80 €

Nori-Lachs  
geräucherte Garnele / kalt gebeizter Lachs / Kartoffelrösti /  
Gurken-Wasabi-Salat / Dillschmand  
*nor salmon / smoked prawn / cold marinated salmon /*  
*hash browns / cucumber wasabi salad / dill sour cream*  
18,20 €

Carpaccio vom Rind    
*beef carpaccio*  
17,90 €

**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 €

Duroc-Schweinerücken   
Thüringen  
*duroc pork loin*  
*Thuringia*  
300 g / 26,90 €

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

Lammkarree mit Rosmarinjus   
Neuseeland  
*rack of lamb with rosemary jus*  
*New Zealand*  
29,90 €

Zanderfilet   
Kanada  
Rahmwirsing / Drillinge / Kräuteröl  
*pike-perch filet*  
*Canada*  
*creamed savoy cabbage /*  
*small potatoes / herb oil*  
27,50 €

**BEILAGEN***Side Dishes*

Kartoffelpüree  
*mashed potatoes*  
5,50 €

Kartoffelgratin  
*potato gratin*  
5,50 €

Geröstetes Kräuterbrot  
*roasted herb bread*  
4,50 €

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 €

**PASTA***Pasta*

Schwäbische Maultaschen  
Kartoffelsalat / Zwiebeln  
*swabian ravioli*  
*potato salad / onions*  
18,20 €

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

Gnocchi    
Salbeibutter / confierte Kirschtomaten / Pinienkerne /  
Parmesan / Rucola  
*gnocchi*  
*sage butter / cherry tomato confit / pine nuts / parmesan / rocket salad*  
19,90 €

**SALATE***Salads*

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

Salatvariation  
Garnelen / Kammuscheln / Senf-Kräutervinaigrette  
*seasonal salad*  
*prawns / scallops / mustard-herb vinaigrette*  
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 €

