

APÉRITIF

Bloomsburg Martini - Gin - Licor 43- Dry Martini - Peschauds Bitter 7,50

Cinderella - alkoholfrei - Maracuja- und Orangensaft - Kokossirup - Grenadine 6,50

SUPPEN

Tafelspitzessenz mit Kalbsleberklößchen 8,00

Bouillon of boiled beef with liver dumplings

Kresseschaumsüppchen - mit Räucherforelle 7,50

Soup of cress with trout

...auch vegetarisch 6,50

VORSPEISEN

Vitello Tonnato - kalter Kalbsbraten an Thunfisch-Kaperncreme - knuspriger Oliven-Brotsalat 13,00

Vitello Tonnato with tomatoe - bread salad

Unser Shrimpscocktail in Thousand-Island-Dressing - Toast und Butter 15,00

Shrimp cocktail - toast and butter

Salat von grünem und weißen Spargel mit gebeiztem Lachs und rosa Grapefruit 14,00

vegetarisch: ohne Lachs 10,50

Salad of green and white asparagus with salmon

VEGETARISCH

Grüner Spargel mit Sauce Hollandaise gratiniert an Tomatensugo - neue Kartoffeln 18,00

Green asparagus with sauce hollandaise - tomatoes and potatoes

VEGAN

Lasagne vom Räucher-Tofu mit marinierten Wildkräutern 15,50

Lasagne of tofu with marinated herbs

HAUPTGERICHTE

Perlhuhnbrüstchen an Thymianjus - gegrillte Zucchini und Polentagugelhupf 18,50

Guinea fowl with zucchini and polenta

Atlantik Steinbutt an Krustentiersoße Rahmlauch und Kartoffelbonbons 26,00

Turbot with leek and potatoes

Kalbskotelett unter der Bärlauchkruste karamellisierter Blumenkohl und Lyoner Bratkartoffeln 24,50

Veal cutlet with cauliflower and fried potatoes

STEAKS VOM HEREFORD RIND

Rumpsteak Ladies Cut 150g 18,00 Master Cut 250g 28,00

Filetsteak Ladies Cut 150g 28,00 Master Cut 250g 38,00

hausgemachte Kräuterbutter - Waffelkartoffeln oder Blattsalate

homemade herb butter - waffle potatoes or salad

KLASSIKER

Rinderroulade 'Bürgerliche Art' - Frühlingsgemüse und Kartoffelsahnepuree 19,50

Roulade of veal with vegetables and mashed potatoes

Salmschnitte an Pommery-Senfsoße – junger Blattspinat und feine Nudeln 22,00

Salmon fillet with spinach and noodles

UNSERE SPARGELSPEZIALITÄTEN

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Bärlauchnocken 7,50

Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic

Ein Pfund deutscher Spargel aus der Pfalz

Neue Kartoffeln und Kräuterflädle

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 34,00

One pound of asparagus with potatoes-herbal pancake – butter or hollandaise

...auf Wunsch mit

Schinkenauswahl 7,50

Selection of ham

Wiener Schnitzel 100g vom Kalb 10,00

Breaded veal

Kleines Kalbsrückensteak 100g – „Nature“ 10,00

Steak of veal

Gebratene Wildlachsschnitte 100g 11,00

Wild salmon

Filetsteak 100g 14,00

Fillet steak

DESSERT

Joghurtparfait mit Erdbeermousse und Rhabarbergrütze 12,50

Parfait of yoghurt with strawberrie mousse and groats of rhubarb

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Roero Arneis – Nino Costa Sarun - Piemonte *bianco* 6,80

Domaine des Planes 'Le Sanglier' - Syrah & Grenache 5,80

Markus Schneider Kaitui – Sauvignon Blanc 7,80

Bergdolt-Reif & Nett PFALZ – Grauburgunder Tradition trocken 0,75l 24,00

Steinhauser-Bodensee Weinmanufaktur Müller-Thurgau trocken 5,60