

APÉRITIF

Long Beach Island - Vodka – Gin- weißer Rum – Triple Sec – Cranberry Saft 7,50

Joe' s Fizz – alkoholfrei – Cassis Sirup- Cranberry-, Zitronen- und Johannisbeersaft - Soda 6,50

SUPPEN

Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Bärlauchnocken 7,50

Cream of asparagus soup with dumplings of wild garlic

Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Schnittlauch 7,50

Beef bouillon with semolina dumplings

VORSPEISEN

Marinierter Spargel

Erdbeeren – Parmaschinken und Rhabarberchutney 13,50

...wahlweise auch vegetarisch 11,50

Marinated asparagus with ham – rhubarb and strawberries – or vegetarian

Unser Shrimpscocktail in Thousand-Island-Dressing – Toast und Butter 14,50

Shrimp cocktail – toast and butter

Wildkräutersalat in Granatapfel-Minzdressing

mit Crostini und Ziegenkäse 13,00

Salad with pomegranate-mint-dressing and goats cheese

VEGETARISCHES GERICHT

Geschmelzte Semmelknödel in Waldpilzragout – Frischkäsesoße 14,50

Bread dumplings with mushrooms and cream cheese - sauce

VEGANES GERICHT

Gebackene Kichererbsenbällchen auf gebratenem Spargelragout und Tomatenpesto 13,50

Fried dumplings of chickpeas – asparagus and pesto of tomatoes

UNSERE WEINEMPFEHLUNG 0,2L

Weingut G.A. Heinrich - Weißer Sommer Cuvée 6,80

. . . auch als Flasche 0,75l 26,00

Steinhauser-Bodensee Weinmanufaktur Müller-Thurgau *trocken* 5,60

Weingut am Altenberg a/heinrich Weißburgunder 0,75l 28,00

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

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

KLASSIKER

Ganze Maischolle ‚Finkenwerder Art‘

in Speck-Zwiebelstippe mit Bratkartoffeln 18,50

Mash floe with bacon and onions – fried potatoes

Geschmorter Braten vom Maibock in Wacholdersoße

Mandelbrokoli und Butterspätzle - Preiselbeeren 22,00

Roast of deer with broccoli and spätzle

UNSERE SPARGEL SPEZIALITÄTEN

Ein Pfund deutscher Spargel aus der Pfalz

Neue Kartoffeln und Kräuterflädle

zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise 26,00

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

HAUPTGERICHTE

Fischvariation mit gebratenen Edelfischen in Weißburgundersoße

Spargel-Radieschengemüse und feine Nudeln 22,00

Variation of fish with asparagus, radishes and noodles

Medaillon vom Maibockrücken mit Waldpilzen –Frühlingsgemüse und breiten Nudeln 26,00

Medaillon of deer with mushrooms – vegetables and noodles

Pariser Pfeffersteak – 200g – mit Cognac und grünem Pfeffer

dazu Strohkartoffeln 32,00

Peppered steak with shoestring 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

DESSERT

Topfenschaum auf Rhabarberkompott mit Erdbeersorbet und Schokoladenblättchen 12,50

Cottage cheese with strawberry-sorbet and groats of rhubarb