

Auf Wunsch zahlreicher Gäste bieten wir ab sofort alle unsere mit \* gekennzeichneten warmen und kalten Vorspeisen in Gourmet-Menü-Größe an. Wir wünschen viel Spaß beim schlemmen!

### Leckerer zum Anfang

Feldsalat im Himbeer-Dressing mit Goji-Beeren Corn salad with raspberry -dressing and Goji - berries	6,-* 10,-
Caesar Salat mit Kirschtomaten, Ei und Sardellen Caesar salad with tomatoes, egg and anchovies	6,-* 10,-
Dreierlei Vorspeisenleckereien Vitello-tonnato, hausgebeizter Lachs, Tomate-Mozzarella Mixed hors d`oeuvres	11,-* 15,-
Carpaccio vom Weiderind mit Parmesan und Ruccola Carpaccio from beef with parmesan (cheese) and rocket salad	10,-* 14,-
Gebeizter Lachs mit Kräuterschmand Salmon marinated with herb dipp	10,-* 14,-

Beachten Sie auch unsere aktuellen Schinkenspezialitäten von der BERKEL-Maschine

### Zwischengericht

Riesengarnelen aus dem Wok mit Bärlauchschmand und feinen Nudeln Giant shrimps with garlic cream and noodles	11,-*16,-
---	-----------

### Aus unserer Suppenküche

Bärlauchsüppchen mit Lachsstreifen Cream of garlic soup with shredded salmon	7,50
Rahmsüppchen aus Flusskrebse der Mümling mit Sahnehaube Cream of crayfish soup with cream top	8,50
Wildkraftbrühe mit Kräuter-Flädle Venison bouillon with shredded pancake	8,-



### Aus Seen und Meer

Matjesfilet in Hausfrauensobe 18,-  
mit Salatbouquet und Salzkartoffeln

Salted hering filet with mayonnaise, salad and boiled potatoes

Schwertfischfilet mit hausgemachten Nudeln 22,-  
auf mediterranem Fenchel-Tomaten-Gemüse

Swordfish filet with home-made noodles  
mediterranean fennel -tomatoes -vegetable

Norwegerlachs in der Folie gegart mit Basmati-Reis 24,-  
und Rieslingssoße

Salmon steamed with basmati -rice and wine sauce

### SKREI-endlich wieder Saison!

Skreifilet auf mediterranem Fenchel-Tomaten-Gemüse 23,-  
mit Basmati-Reis

Codfish with mediterranean fennel -tomatoes -vegetable , rice

Skreifilet und Crevetten auf Gurken-Dillgemüse 26,-  
mit Salzkartoffeln

Codfish +shrimps with cucumbers -dillvegetable, boiled potatoes

### Vegetarische Gerichte

Gemüseburger mit Tomaten, Käse, Dipp 14,-  
und Süßkartoffel-Pommes

Vegetable Burger with tomatoes, cheese and sweet potatoes

Roter Sweet-Chili-Quinoa mit Spargelbroccoli 16,-

Red Sweet -chilli -Quinoa with broccoli

# STEAKHOUSEWOCHE

Alle Steaks servieren wir ca. 250gr. schwer  
mit Kräuterbutter, Chilibutter oder BBQ-Sauce  
und knackigen Salaten vom Buffet

**Flank Steak von Rindern aus Uruguay** 24,-

Mageres Stück aus dem Bauchlappen, medium am besten

**US Steakhüfte von Greater Omaha Choice** 23,-

Das echte Rumpsteak

**Argentinischer Rinderrücken** 24,-

Seit Jahrzehnten bewährt - von vielen Gästen geschätzt

**Iberico Secreto** 24,-

Das sogenannte geheime Filet

**Australisches Roastbeef aus Getreidefütterung** 26,-

Stark marmoriert

Auf Wunsch servieren wir gerne zusätzlich  
eine Sättigungsbeilage.

Pommes-frites, Wedges-Kartoffeln, Kartoffelgratin  
oder Kartoffel-Kroketten **zu je 3,-€**

## Unsere Burger

Iberico Double-Cheese-Burger mit Süßkartoffel-Pommes 16,-  
und zweierlei Dipp

Cheese burger with two different kinds of dipsauce sweet potatoes

Angus Beef Burger mit Süßkartoffel-Pommes 16,-

und zweierlei Dipp

Angus Beef Burger mit Cheddar-Käse 18,-

Angus Burger with two different kinds of dipsauce sweet potatoes



## Hauptgerichte Klassiker

Truthahnsteak in Champignonrahm  
mit Kroketten und Salat vom Buffet 17,-  
Turkey steak with creamed mushrooms  
croquette and salad from buffet

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße 17,-  
Bouillonkartoffeln und Rote Betesalat  
Boiled veal with horseradish, bouillon potatoes and beetroot salad

Geschmorte Iberico Schweinebäckchen 18,-  
auf Kenia-Bohnen und Kartoffelgratin  
Braised Iberico pork cheeks with beans and gratinated potatoes

Paniertes Kalbsschnitzel aus dem Rücken 19,-  
mit Pommes-frites und Salat vom Buffet  
Escalope of veal with french fried -potatoes and salad from buffet

Sous Vide gegarte Lammschulter 22,-  
auf Kenia-Bohnen und Wedges-Kartoffeln  
Cocked shoulder of lamb with beans and wedges -potato

Kalbrückensteak und Riesengarnele 26,-  
mit Kartoffelgratin und Spargelbroccoli  
Saddlesteak of veal and giant shrimps  
with gratinated potatoes and broccoli

# Vesperkarte und kleine Gerichte

Montag bis Freitag von 18:00 bis 22:00

Handkäse mit Musik mit Brot und Butter		7,50
Vesperplatte mit Brot und Butter		8,50
Strammer Max		7,80
Elsässer Wurstsalat mit Brot und Butter		8,-
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast		9,-
	1Filet	2Filet
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	9,50	14,-
Salatplatte mit Schinken und Käse und Baquette		9,80
Bunte Salatplatte mit Thunfisch und Baquette		11,-
Blattsalate mit 4 Garnelen in Knusperpanade und Baquette		13,-
Knuspriger Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln		8,50
Spaghetti Bolognese mit geriebenem Parmesan		8,50
Fleischkäse mit Spiegelei und Rösti		9,50
Fingerfood mit zweierlei Dipp`s		11,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes - frites und Salat vom Buffet		13,50
Herzhafter Grillteller mit Schweine- und Geflügelsteak Bauchfleisch, Pommes- frites und Krautsalat		16,-
Argentinischer Rinderrücken mit Zwiebeln oder Kräuterbutter Pommes - frites und Salat vom Buffet		21,-

## Hausgemachte Dessertspezialitäten / Käse

Karamell-Parfait auf Kumquats-Ragout 8,00  
Caramel parfait with ragout of kumquat

Walnuss-Parfait mit marinierten Feigen 8,50  
Walnut parfait with marinated fig

Mousse von Zartbitter-Schokolade 8,50  
auf Mangosalat mit Granatapfel-Kernen  
Chocolate mousse with mango and pomegranate

Getrüffelter Brie mit Feigensenf 8,50  
Truffled cheese with fig mustard