

Aperitif

| | | |
|--|--------|--------|
| Lillet Spring <i>Lillet Rosé, Rhabarbersaft, Holunder, Mineral</i> | 0,15 l | € 8,00 |
| Winzer Riesling-Sekt - trocken <i>Weinmanufaktur Rainer Eckes, Nabe</i> | 0,1 l | € 7,50 |
| Andalö Spritz <i>Sanddornlikör, Prosecco, Mineral</i> | 0,15 l | € 8,00 |
| Bellini-Secco <i>Wein und Secco Köth</i> | 0,1 l | € 6,50 |

Alkoholfrei

| | | |
|--|--------|--------|
| Shirley Temple <i>Ginger Ale, Zitronenlimonade, Grenadine</i> | 0,15 l | € 7,50 |
| Rhabarber Secco <i>Wein und Secco Köth</i> | 0,1 l | € 6,00 |

Weinempfehlung des Monats

| | | |
|---|--------|---------|
| Primitivo I Muri Vigneti del Salento, Apulien | 0,2 l | € 9,50 |
| <i>Undurchdringliche tiefrote Farbe, in der Nase rote, reife Früchte, dazu Schokolade und Vanille, wunderbar komplex mit viel Frucht, angenehme Tanninstruktur.</i> | | |
| <i>Flasche</i> | 0,75 l | € 26,00 |

Appetitanreger

Zweierlei Dips
Kräuterbutter
Landbrot, Baguette
1 Person - € 4,50
2 Personen - € 7,50

Vorspeisen

Rindertatar
Eingelegte Zwiebeln
Radieschen
Frittierte Kapern
Meerrettich-Mayo
Brot
€ 16,50

als Hauptgang
€ 24,50

Rote Beete Tatar
Avocado
€ 14,50



Gegrillte Jakobsmuscheln
Blinis
Apfelchutney
Salz Zitronencreme
Kerbel
€ 17,00

Suppen

Möhren-Ingwersuppe

Hüttenkäse

Bacon

€ 9,50

Vegane Variante

Räuchertofu

€ 9,50



Hühnerkraftbrühe

Griesnocke

Gemüsejulienne

€ 8,50

Vegetarische Gerichte

Bärlauch Risotto

Sautiertes Gemüse

Parmesanchip

€ 20,50

Ziegenkäse-Wirsing-Praline

Kartoffelsticks

Feigen-Birnen-Kompott

€ 18,50



Fisch

Skrei in Buttermilchbackteig

Parmesan-Blumenkohlpüree

Fondkartoffeln

€ 31,00

Zander

Charlotten-Speck Brösel

Kartoffel-Salbei-Ragout

Möhrenschaum

€ 28,00

Fleisch

Rumpsteak

Pfeffersoße

Speckbohnen

Bratkartoffeln

€ 33,00

Geschmorte Rinderbacke

Gebackenes Ofengemüse

Safran-Gerstoni-Risotto

€ 29,00

Fleisch

Lammrücken

Bärlauchkeruste

Glacierte Möhren

Dukkahkartoffeln

€ 31,00

Hirschrücken

Preiselbeer Rosmarin Jus

Kartoffel-Salbei-Ragout

Sautiertes Gemüse

€ 35,00

Maispoularde

Parmesanschaum

Ofengemüse

Kürbispüree

Frittierter Rucola

€ 24,50

Mälzerschnitzel

Schweineschnitzel

Speckstreifen, Spiegelei

Salat

Bratkartoffeln

€ 19,50

Klassiker

Matjes Hausfrauenart

Bratkartoffeln

Salat

€ 17,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

mit Hähnchen

€ 21,00

mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren

€ 19,00

Alpenbörger

200g Rinderpatty

Kartoffelkäse

Röstzwiebeln

Bergkäse

Landbrot

Pommes

€ 19,50

Alpenbörger Vегgie

Gemüsebratling

€ 17,50

Frühlingsmenü

Möhren-Ingwersuppe
Hüttenkäse, Bacon
oder
Räuchertofu



Lammrücken
Bärlauchkruste
Glacierte Möhren
Dukkahkartoffeln



Zander
Charlotten-Speck Brösel
Kartoffel-Salbei-Ragout
Möhrenschaum



Bärlauch Risotto
Santiertes Gemüse
Parmesanchip



Vanilleeis
Rhabarberkompott

Menüpreis

| | |
|-------------------|---------|
| Hauptgang Lamm | € 43,00 |
| Hauptgang Zander | € 40,50 |
| Hauptgang Risotto | € 32,00 |

Süßspeisen

Crème Brûlée

Früchte

€ 9,00

Kaiserschmarrn

Zwetschgenkompott

€ 14,50

Vanilleeis

(2 Kugeln)

Kürbiskernöl

€ 6,50

Vanilleeis

Rhabarberkompott

€ 6,50

Cheesecake-Panna Cotta

Rhabarber- und Erdbeereis

€ 13,50