

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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



Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

Fleisch

Lammrücken
Bärlauchkruste
Glacierte Möhren
Dukkahkartoffeln
€ 31,00

Hirschrücken
Preiselbeer Rosmarin Jus
Kartoffel-Salbei-Ragout
Sautiertes Gemüse
€ 35,00

Maispoularde
Parmesanschaum
Ofengemüse
Kürbispüree
Frittiertes Rucola
€ 24,50

Mälzerschnitzel
Schweineschnitzel
Speckstreifen, Spiegelei
Salat
Bratkartoffeln
€ 19,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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 Veggie

Gemüsebratling

€ 17,50

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.

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

Bei Allergien und Unverträglichkeiten fragen Sie bitte das Serviceteam nach der gesonderten Speisekarte.