

Suppen – Vorspeisen/ *Soups - Starters*

**Brot und Kräuterquark 2,50 €**

*Bread and herb quark 1,7*

**Broccolicremesuppe / Mandelsplitter 8,00 €**

*Broccoli cream soup / almond slivers 7,8*

**Französische Zwiebelsuppe / Käsecrouton 8,00 €**

*French onion soup / cheese crouton 1,7*

**Rinderkraftbrühe / Gemüserauten / Markklößchen 8,00 €**

*Beef broth / vegetable lozenges / marrowballs 1,3,9*

**Gratinierter Ziegenkäse / Rote Beete Salat / karamellisierte Wallnüsse 12,90 €**

*Goat cheese gratin / beetroot salad / caramelized walnuts 7,8*

**5 Gambas / Knoblauchsud / Crossini 14,90 €**

*5 prawns / garlic stock / Crossini 1,2*

**Reibekuchen / Räucherlachs / Salatbouquet 14,90 €**

*Fried cake / smoked salmon / salad bouquet 4,7*

**Rinder Carpaccio / Kräutervinaigrette / Rucola / Parmesan 17,90 €**

*Beef carpaccio / herb viniagrette / rocket / parmesan 7,10*

Salate-Hauptgänge/*salads-main dishes*

**Vegane Linsen Bowl 14,90 €**

*Vegan lentil bowl 1*

**Salatvariation / Hähnchenbruststreifen / geröstete Cashewkerne 18,45 €**

*Salad variation / chicken breast strips / roasted cashews 8*

**Salatvariation / Rumpsteak 200g / Kräuterbutter 25,80 €**

*Salad variation / rump steak 200g / herb butter 7*

***Salatvariation / 5 Gamabas 21,80 €***

*Salad variation / 5 Gamabas 2*

***Dressingauswahl: Balsamico, Saure Sahne, Kräutervinaigrette***

*Dressing selection: balsamic vinegar, sour cream, herb vinaigrette 7,10*



Salate-Hauptgänge/*salads-main dishes*

**Veganes Kokos Gemüse Curry / Basmatireis 18,90 €**

*Vegan coconut vegetable curry / basmati rice 8*

**Pasta Lachs / Bandnudeln / Spinatrahmsauce / Kirschtomaten 19,90 €**

*Pasta salmon / tagliatelle / spinach cream sauce / cherry tomatoes 4,7*

**Lachsfilet / Kartoffelkruste / Safransauce / Pfannengemüse 24,90 €**

*Salmon fillet / potato crust / saffron sauce / pan-fried vegetables 1,2,4,7*

**Hähnchenbrust / Tomate-Mozzarella gratiniert / Jus / Zucchinigemüse / Basmatireis 23,90 €**

*Chicken breast/tomato mozzarella gratinated/jus/zucchini vegetables/basmati rice 7,9*

**Schnitzel „Wiener Art“ / Eifler Landschwein, 19,50 €**

**Wiener Schnitzel / Kalb 26,30 €**

**Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites**

*Schnitzel "Viennese / Eifel country pork 1,3,7,12 Wiener schnitzel from veal*

*Salad / fried potatoes or french fries*

**Medaillons vom Schweinefilet / Champignonrahmsauce /**

**Speckbohnen / Herzoginkartoffel 24,20 €**

*Medallions of pork fillet / mushroom cream sauce / Bacon beans / duchess potato 1,3,7,*

**Lammrücken / Kräuterkruste / Jus / Speck Bohnen / Brätlinge 28,80 €**

*Saddle of lamb / herb crust / jus / bacon beans / potato patties 1,7,10*

**Argentinisches Rumpsteak**

**Kräuterbutter/Salat/Bratkartoffeln oder Pommes frites**

**200g-Steak 27,80 €**

**300g-Steak 33,80 €**

*Argentinian Rumpsteak/herb butter/salad/fried potatoes or french fries 7,12*

**„Grill Teller“ / Rind, Schwein, Hähnchen / BBQ – Sauce / Steakhous Pommes / Krautsalat 27,80 €**

*“Grill plate” / beef, pork, chicken / BBQ sauce / steak house fries / coleslaw*

**Rinderroulade an eigener Sauce / Rotkohl / Petersilienkartoffeln 21,90 €**

*Beef roulade with own sauce / red cabbage / parsley potatoes 7,9,10*

**Rehbraten an eigener Sauce / Apfel – Rotkohl / Herzoginkartoffel 28,90 €**

*Roast venison with our own sauce / apple – red cabbage / duchess potatoes 1,3,7,9,*



Dessert/dessert

**Créme Brûlèe 6,50 €**

*Créme brûlèe 3,7*

**Blaubeer Tiramisu 7,50 €**

*Blueberry tiramisu 1,3,7*

**Schokoladen Törtchen / flüssiger Kern / Vanilleeis 8,90 €**

*Chocolate tartlets/liquid centre/vanilla ice cream 1,3,7*

**Himbeer Parfait / Espressoschaum 9,90 €**

*Raspberry parfait / espresso foam 1,3,7*

Allergenekennzeichnung

*1 Gluten haltiges Getreide 2 Krebstiere 3 Eier 4 Fische*

*5 Erdnüsse 6 Sojabohnen 7 Laktose 8 Nüsse*

*9 Sellerie 10 Senf 11 Sesamsamen 12 Schwefeldioxid und Sulphite*

*13 Lupinen 14 Weichtiere*