
Suppen – Vorspeisen/ Soups - Starters

Broccolicremesuppe / Mandelsplitter	8,00 €
<i>Broccoli cream soup / almond slivers</i>	<i>7,8</i>
Waldpilzcremesuppe / Röstzwiebeln	8,00 €
<i>Wild mushroom cream soup / fried onions</i>	<i>1,7</i>
Rinderkraftbrühe / Gemüserauten / Markklößchen	8,00 €
<i>Beef broth / vegetable lozenges / marrowballs</i>	<i>1,3,9</i>
Gratiniertes Ziegenkäse / Rote Beete Salat / karamellisierte Wallnüsse	12,90 €
<i>Goat cheese gratin / beetroot salad / caramelized walnuts</i>	<i>7,8</i>
5 Gambas / Knoblauchsud / Crossini	14,90 €
<i>5 prawns / garlic stock / Crossini</i>	<i>1,2</i>
Feldsalat / Speck – Kartoffeldressing / geräucherte Entenbrust	15,90 €
<i>Lamb's lettuce / bacon – potato dressing / smoked duck breast</i>	<i>10</i>
Rinder Carpaccio / Kräutervinaigrette / Rucola / Parmesan	17,90 €
<i>Beef carpaccio / herb vinaigrette / rocket / parmesan</i>	<i>7,10</i>

Salate-Hauptgänge/salads-main dishes

Vegane Linsen Bowl	14,90 €
<i>Vegan lentil bowl</i>	<i>1</i>
Salatvariation / Hähnchenbruststreifen / geröstete Cashewkerne	18,45 €
<i>Salad variation / chicken breast strips / roasted cashews</i>	<i>8</i>
Salatvariation / Rumpsteak 200g / Kräuterbutter	25,80 €
<i>Salad variation / rump steak 200g / herb butter</i>	<i>7</i>
Salatvariation / 5 Gambas	21,80 €
<i>Salad variation / 5 Gambas</i>	<i>2</i>
Dressingsauswahl: Balsamico, Saure Sahne, Kräutervinaigrette	
<i>Dressing selection: balsamic vinegar, sour cream, herb vinaigrette</i>	<i>7,10</i>

Salate-Hauptgänge/salads-main dishes

Veganes Kokos Gemüse Curry / Basmatireis <i>Vegan coconut vegetable curry / basmati rice</i>	18,90 € 8
Pasta Lachs / Bandnudeln / Spinatrahmsauce / Kirschtomaten <i>Pasta salmon / tagliatelle / spinach cream sauce / cherry tomatoes</i>	19,90 € 4,7
Lachsfilet / Kartoffelkruste / Hummersauce / Pfannengemüse <i>Salmon fillet / potato crust / lobster sauce / pan-fried vegetables</i>	24,90 € 1,2,4,7
Hähnchen / Kartoffel / Broccoli / Auflauf <i>Chicken / Potato / Broccoli / Casserole</i>	23,90 € 3,7,
Schnitzel „Wiener Art“ / Eifler Landschwein, Wiener Schnitzel / Kalb Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites <i>Schnitzel "Viennese / Eifel country pork</i> <i>Wiener schnitzel from veal</i> <i>Salad / fried potatoes or french fries</i>	19,50 € 26,30 € 1,3,7,12
Medaillons vom Schweinefilet / Champignonrahmsauce / Speckbohnen / Pomme Macaire <i>Medallions of pork fillet / mushroom cream sauce / Bacon Beans / Pomme Macaire</i>	24,20 € 3,7,
Lammrücken / Kräuterkruste / Jus / Speck Bohnen / Brätlinge <i>Saddle of lamb / herb crust / jus / bacon beans / potato patties</i>	28,80 € 1,7,10
Argentinisches Rumpsteak Kräuterbutter/Salat/Bratkartoffeln oder Pommes frites 200g-Steak 300g-Steak <i>Argentinian Rumpsteak/herb butter/salad/fried potatoes or french fries</i>	27,80 € 33,80 € 7,12
Rinderroulade an eigener Sauce / Rotkohl / Petersilienkartoffeln <i>Beef roulade with own sauce / red cabbage / parsley potatoes</i>	21,90 € 7,9,10
Rehragout / Pfifferlinge / Apfel – Rotkohl / Kartoffelklöße <i>Venison ragout / chanterelles / apple – red cabbage / potato dumplings</i>	28,90 € 7,9,
Wildschweinbraten / eigene Sauce / Apfel – Rotkohl / Pomme Macaire <i>Roast wild boar / own sauce / apple – red cabbage / Pomme Macaire</i>	28,90 € 3,9,
Hirschrückensteak / Walnusskruste / Speck – Rosenkohl / Schupfnudeln <i>Venison steak / walnut crust / bacon – Brussels sprouts / Schupfnudeln</i>	34,90 € 1,3,7,8,9,

Dessert/dessert

Crème Brûlée <i>Crème brûlée</i>	6,50 € 3,7
Apfel Tiramisu <i>Apple tiramisu</i>	7,50 € 1,3,7
Schokoladen Törtchen / flüssiger Kern / Vanilleeis <i>Chocolate tartlets/liquid centre/vanilla ice cream</i>	8,90 € 1,3,7
Christstollen - Parfait / Portweinkirschen <i>Christmas Stollen - Parfait / Port Wine Cherries</i>	9,90 € 1,3,7

Allergenkennzeichnung

1 Gluten haltiges Getreide
5 Erdnüsse
9 Sellerie
13 Lupinen

2 Krebstiere
6 Sojabohnen
10 Senf
14 Weichtiere

3 Eier
7 Laktose
11 Sesamsamen

4 Fische
8 Nüsse
12 Schwefeldioxid und Sulphite