

## Suppen – Vorspeisen/ Soups - Starters

<b>Kürbiscremesuppe / Kürbiskerne / Kürbisöl</b> <i>Cream of pumpkin soup / pumpkin seeds / pumpkin oil</i>	<b>7 €</b>
<b>Rinderkraftbrühe / Gemüserauten / Markklößchen</b> <i>Beef broth / vegetable lozenges / marrowballs</i>	<b>7 €</b>
<b>Französische Zwiebelsuppe / Käsecroutons</b> <i>French Onion Soup / Cheese Croutons</i>	<b>7 €</b>
<b>Gratinierter Ziegenkäse/Rote Bete Salat</b> <i>Gratinated goat cheese/beetroot salad</i>	<b>11 €</b>
<b>Rindercarpaccio/Kräuter – Vinaigrette / Rucola / Parmesan</b> <i>Beef carpaccio/herbs-vinaigrette/arugula-salad/parmesan</i>	<b>13 €</b>
<b>Gebratene Garnelen / Knoblauchsud / Crostini</b> <i>Fried Shrimp / Garlic Stock / Crostini</i>	<b>15 €</b>
<b>Gefüllter Mozzarella / Parmaschinkenmantel / Rucola</b> <i>Stuffed mozzarella / Parma ham coat / arugula-salad</i>	<b>11 €</b>

## Salate-Hauptgänge/salads-main dishes

### Salatvariation

**Balsamico-Vinaigrette oder Saure-Sahne-Dressing, dazu**  
*Salad variation Balsamic vinaigrette or sour cream dressing, to*

- |                                |                |
|--------------------------------|----------------|
| • <b>Garnelen</b>              | <b>16,90 €</b> |
| ◦ <i>Shrimp</i>                |                |
| • <b>Hähnchenbruststreifen</b> | <b>15,80 €</b> |
| ◦ <i>Chicken breast strips</i> |                |
| • <b>Rumpsteakstreifen</b>     | <b>18,90 €</b> |
| ◦ <i>Rump strips</i>           |                |
| • <b>Champignons</b>           | <b>13,50 €</b> |
| ◦ <i>Mushrooms</i>             |                |

**Alle Salatvariationen können mit einer Folienkartoffel und Kräuterquark erweitert werden.**

*All salad variations can be served with a baked potato and herbal quark can be expanded.*

**Aufpreis: 3,50€**

## Salate-Hauptgänge/salads-main dishes

<p><b>„Pasta Lachs“ / Bandnudeln / Spinat / Kirschtomaten / Rahmsauce</b>  <i>"Pasta Salmon" / tagliatelle / spinach / cherry tomatoes / cream sauce</i></p>	<b>18 €</b>
<p><b>Gnocchi / Spinatrahmsauce / Kirschtomaten</b>  <i>Gnocchi / spinach cream sauce / cherry tomatoes</i></p>	<b>15 €</b>
<p><b>Zanderfilet auf der Haut gebraten / Safransauce</b>  <b>Kartoffelbrätlinge / Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse</b>  <i>pike-perch- fillet fried on the skin / saffron sauce</i>  <i>Potato Fritters / Sugar Snap Peas Tomatoes Vegetables</i></p>	<b>25 €</b>
<p><b>Schnitzel „Wiener Art“ / Eifler Landschwein,</b>  <b>Wiener Schnitzel / Kalb</b>  <b>Salat / Bratkartoffeln oder Pommes frites</b>  <i>Schnitzel "Viennese / Eifel country pig</i>  <i>Wiener schnitzel from veal</i>  <i>Salad / fried potatoes or french fries</i></p>	<b>20 €</b> <b>24 €</b>
<p><b>Schweinefiletmedaillons / Pfifferlingrahmsauce /</b>  <b>Broccoli / Kartoffelspalten</b>  <i>Pork fillet medallions / chanterelle cream sauce / broccoli / potato wedges</i></p>	<b>23 €</b>
<p><b>Überbackenes Hähnchenbrustfilet / Tomate-Mozzarella</b>  <b>gebackene Kartoffelspalten / Salat</b>  <i>Baked chicken breast fillet / tomato mozzarella</i>  <i>baked potato wedges / salad</i></p>	<b>20 €</b>
<p><b>Lammrücken / Kräuterkruste / Bohnen im Speckmantel / Brätlinge</b>  <i>Rack of lamb / herb crust / beans wrapped in bacon / patties</i></p>	<b>27 €</b>
<p><b>Argentinisches Rumpsteak</b>  <b>Kräuterbutter/Salat/Bratkartoffeln oder Pommes frites</b>  <b>200g-Steak 27 € /300g-Steak 33 € /500g-Steak 46 €</b>  <i>Argentinian Rumpsteak/herb butter/salad/fried potatoes</i>  <i>or french fries</i></p>	
<p><b>Rosa gebratene Entenbrust / Kirschsauce /</b>  <b>Apfelrotkohl / Schupfnudeln</b>  <i>Duck breast roasted pink / cherry sauce / red apple cabbage / potato noodles</i></p>	<b>26 €</b>
<p><b>Grünes Hähnchen-Curry / Wokgemüse / Basmatireis</b>  <i>Green chicken curry / stir-fried vegetables / basmati rice</i></p>	<b>19 €</b>

---

## Wildgerichte/game dishes

Ab 8.10.22

---

<b>Wildschweingulasch/Jus/Apfel-Rotkohl/Kartoffelklöße</b> Wild goulash/jus/apple-red cabbage/potato dumplings	<b>27 €</b>
<b>Rehbraten/Preiselbeersauce/Apfel-Rotkohl/Pommes Macaire</b> Roast venison/cranberry sauce/apple-red cabbage/pom macaire	<b>28 €</b>
<b>Hirschrückensteak/Walnusskruste/Speckrosenkohl/Schupfnudeln</b> Venison back steak/walnut crust/bacon rose cabbage/shopped noodles	<b>32 €</b>

---

## Dessert/dessert

---

<b>Crème Brûlée</b> <i>Crème brûlée</i>	<b>6,50 €</b>
<b>Apfel-Tiramisu</b> <i>Appletiramisu</i>	<b>7,00 €</b>
<b>Schokoladen Törtchen / flüssiger Kern / Vanilleeis</b> <i>Chocolate tartlets/liquid centre/vanilla ice cream</i>	<b>8,00 €</b>
<b>Weiß-Mousse / Portweinkirschen</b> <i>White mousse / port cherries</i>	<b>7,50 €</b>