

---

## Speisekarte

---



---

### Suppen

---

Geeiste Gurkensuppe 7  
*Mandlcrustillants & Dillensenz*

Tagessuppe 8  
*mit Brot*

Cremesuppe vom Sellerie 9  
*Apfel, Walnuss & Kerbel*

---

### Vorspeisen

---

Gebackener Blumenkohl 12  
*marinierter Babyspinat,  
Caesar Dressing & Parmesan*

Hausgebeizter Lachs 13  
*Wildkräutersalat &  
Apfel-Meerrettichöl*

Beef Tartare 15  
*Perlzwiebeln,  
Senfcreme & Kresse*

---

### Salate

---

Regionaler Salat mit Kräutern 8  
*Balsamicodressing (hell/dunkel/Himbeer)*

Ceasar Salat  
*Knoblauchdressing & Croutons 12  
mit Hähnchenbrust 18  
mit Garnelen 23*

---

## Hauptgänge

---

Schnitzel vom Kalb, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Beere 24

Zander, Rote Beete Risotto, Erbse und Zuckerschote, beurre blanc Schaum, Kräuteröl 26

Rinderfilet, sautierte Drillinge, Rahmkohl, Portweinjus, Thymian 38

---

### Pasta

---

Tagliatelle aglio al olio (vegan) 12  
*mit Rinderfiletstreifen 22  
mit Garnelen 24*

---

### Desserts

---

Variation vom Sorbet 7

Brownie, weiße Schokolade, marinierte Beeren der Saison 9

Apfeltarte/Tonkabohne/Brombeer/Krokant 9

---

### Kids Menü

---

Pasta  
*Tomatensauce (vegan) 6  
Bolognese 9*

Chicken Nuggets 9

Fingerfood Bowl  
*Gemüse -und Kartoffelsticks  
mit Kräuterquark 8  
hausgemachte Fischstäbchen,  
Kartoffelstampf, Brokkoli, Rahmsauce 10*

Schnitzel vom Schwein 12  
*mit buntem Gemüse*

+ Pommes oder Süßkartoffel

*Wir beantworten gerne Ihre Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen.*