



VORWEG

Vitello tonnato

rosa gegarter Kalbstafelspitz mit Basilikum–Thunfischsoße,
Taggiasca Oliven und confierten Kirschtomaten 17,00

Gebeiztes Rückenfilet vom schottischen Lachs

Frankfurter Grüne Soße, Wachtelei und Brotchip 18,90

Tatar vom Bio–Rind

Sardellen– Kaperncrème, Kohlrabi und Liebstöckel 15,80

Cremiger Burrata

Brombeerchutney und Kressesalat 14,50



SUPPE

Spargelcrèmesuppe

mit Spargel, Bärlauchpesto und Croûtons

8,60

VEGETARISCHES

Tagliarini

in Bärlauchpesto geschwenkt,
mit weißem Spargel, Pinienkernen und Parmesan

23,00

Gebackener Blumenkohl

Zitronen- Kartoffelpüree, Brombeer-Portweinreduktion,
Nussbutterbrösel und gerösteten Hefeflocken

19,50

Frankfurter Grüne Soße

gekochte Eier und kleine Kartoffeln in der Schale

15,50



GRÜNES

Bunte Blattsalate in Apfeldressing

mit Streifen von der Hähnchenbrust
und gerösteten Kernen 16,50

mit Schafskäse, Trockentomate und Oliven 16,50

HAUPTSACHE

Auf der Haut gebratenes Wolfsbarschfilet

Kräuter Beurre Blanc, gegrillter grüner Spargel
und Zitronen-Kartoffelpüree 29,90

Gebratenes Seeteufelfilet

Bohnencassoulet und Gnocchi 35,00

Knuspriger Spanferkelnack

eigene Soße, Stangenbohnen
und Laugenbrezelaufauf 23,50



Sanft gegarte Rinderbacke

Schmorsoße, Kartoffel-Bärlauchstampf
und Schmandsalat

25,50

Rosa gebratener Lammrücken

mit Schafskäse gratiniert, Thymianjus,
Chorizo, Bohnencassoulet und Gnocchi

31,80

Rosa gebratenes Kalbsfilet

mit Parmesankruste, Tomatensugo, Tagliarini
und Blattsalat in Apfeldressing

32,00

KLASSIKER

200g Rumpsteak vom argentinischen Angus

mit Bärlauch- Kräuterkruste gratiniert,
dazu Bratkartoffeln und Schmandsalat

32,00

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken

Pommes frites und Schmandsalat

18,90



DESSERT

Dunkle Schokoladen Crème Brûlée

von der Valrhona Schokolade
mit Sauerrahmeis

9,20

Waldbeerengrütze

mit Vanilleeis und Sahne

7,20

Vanille-Cheesecake mousse

in der Mandelhippe
mit eingelegtem Rhabarber und Erdbeersorbet

10,80

Weißer Schokoladen-Kokos Panna Cotta

Passionsfruchtcoulis,
Kokoscrumble und Mangosorbet

9,70

Getränkeempfehlung zum Dessert

Osborn's Port – 10 Jahre

5 cl

7,00

Alle Preise in Euro, inkl. Service und Mehrwertsteuer

Für die Allergieliste fragen Sie bitte bei unseren Servicemitarbeitern nach.