



**Speisekarte**  
*menu card*

**Küchenzeiten**  
*Kitchen times*

Sonntag – Donnerstag Sunday – Thursday	17.00 Uhr 5.00 pm	–	21.30 Uhr 09.30 pm
Freitag und Samstag Friday and Saturday	12.00 Uhr 12.00 pm	–	21.30 Uhr 09.30 pm



## Suppen

### *Soup*

**Kürbis Cremesuppe**  
**Süßsauer eingelegter Kürbis**

**pumpkin cream soup**  
*pickled pumpkin*

6 €

---

### **Waldpilz Consommé**

Ricotta-Walnuss Ravioli | Geräucherte Entenbrust

***mushroom consommé***  
*ricotta-walnut-ravioli | smoked duck breast*

8 €

---

## Vorspeisen

### *Starters*

#### **Ochsenbäckchen „Pastrami Art“**

Honig-Senf-Vinaigrette | Wildkräutersalat  
Rote Zwiebeln | Essiggurke

#### ***Ox cheeks „pastrami style“***

*honey mustard vinaigrette | wild herb salad*  
*red onions | pickle cucumber*

12 €

---

### **Rindertatar**

Teriyaki-Vinaigrette | Confiertes Eigelb | Kapern | Senf

#### ***beef tartare***

*teriyaki vinaigrette | confit egg | capers | mustard*

14 €

### **Caesar Salat**

Romanasalat | Croûtons | Parmesanchip

#### ***caesar salad***

*romaine lettuce | croutons | parmesan chip*

10 €

+ Rindfleischstreifen / <i>beef Stripes</i>	7 €
+ Putenbruststreifen / <i>turkey breast stripes</i>	4 €
+ Garnelen / <i>prawns</i>	5 €

---

### **Geschmorte Spanferkel Bäckchen**

Schwarzwurzel | Vanille | Apfel

#### ***braised sucking pig cheeks***

*black salsify | vanilla | apple*

13 €

---

### **Trüffel-Pasta**

#### ***truffle pasta***

11 €

## Hauptgänge

### Main Courses

#### Entenbrust-Burger

Romanasalat | Camembert | Preiselbeeren  
Karamellierte Birne | Platzhirsch Pommes

#### *duck breast burger*

*romaine lettuce | camembert | cranberries  
caramelized pear | Platzhirsch fries*

15 €

---

#### Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Kartoffel-Gurken-Salat

#### *veal escalope*

*veal schnitzel | cranberries | potato - cucumber salad*

22 €

---

#### Tranchen vom Rhöner Weiderind

Wilder Spargel | Pilzmarmelade | Trüffel-Kartoffel-Gratin

#### *slices of roastbeef*

*wild asparagus | mushroom jam | truffle potato gratin*

28 €

**Rinder Entrecôte vom Rhöner Weiderind**  
Café de Paris | Blumenkohl | Baby Karotten  
Kartoffel-Senf-Püree

**cattle entrecôte**

*café de paris | cauliflower | baby carrots  
potato mustard puree*

32 €

---

**Lammkarree**

Erbsen | Zuckerschoten | Schlangenbohnen  
Schwarzer Knoblauch | Kräuterrisotto

**rack of lamb**

*peas | snow peas | snake beans  
black garlic | herb risotto*

29 €

---

**Rinderroulade**

Spitzkohl in Rahm | Petersilienkartoffelpüree

**rinderrouladen**

*pointed cabbage in cream | parsley potatoes puree*

16 €

---

**Pochierter Heilbutt**

Pilze | Grüne Bohnen | Steckrübenpüree

**poached halibut**

*mushrooms | green beans | turnip puree*

21 €

**Jakobsmuschel**

Schweinebauch | Pastinake | Curry

***scallop***

*pork belly | parsnip | curry*

19 €

---

**Pilzrisotto**

Steinpilze | Buchenpilze | Soja-Soße | Parmesan

***mushroom risotto***

*soy sauce | beech mushrooms | parmesan*

16 €

---

**Trüffel-Pasta**

***truffle pasta***

17 €

---

**Tagliatelle**

Steinpilze | Getrocknete Cherrystrauchtomaten | Gruyère

***tagliatelle***

*porcini mushrooms | dried cherry tomatoes | gruyère*

14 €

**Süßer Abschluss**  
*dessert*

**Kokos-Panna-Cotta**  
Passionsfrucht | Schokolade

*coconut panna cotta*  
*passio fruit | chocolate*

7 €

---

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**  
Himbeer-Buttermilch-Eis | Mohnstreusel

*Hot cocolate cake*  
*raspberry buttermilk ice cream | poppy seed crumble*

8,5 €