



Speisekarte
food menu

Küchenzeiten
kitchen times

Montag – Samstag	17.00 Uhr	–	21.00 Uhr
Monday – Saturday	05.00 p.m.	–	09.00 p.m.

Vorspeisen

starters

Carpaccio von der gelben Beete

Mango-Chili Marinade | Wildkräuter

Karamellisierte Pekannüsse

carpaccio of the yellow beetroot

mango-chili marinade | wild herbs

caramelized pecans

13,5 €

Mediterrane Tapasvariation

Serrano Schinken | Mammut-Oliven | Knoblauch-Garnelen

Salat Andalus | Manchego-Käse Frucht-Senf

mediterranean tapas variation

serrano ham | mammoth olives | garlic shrimps

lettuce andalus | manchego cheese fruit mustard

17,5 €

Ceasar Salat

Römer Salat | Cherrystrauchtomaten | Parmesan

Ceasar salad

romaine lettuce | tomatoes | parmesan

13 €

+ **Maishähnchen** | corn chicken + 7 €

+ **Garnelen** | prawns + 8 €

Suppen

soups

Consommé vom Kalb

Mini-Ravioli | Gemüse-Brunoise

consommé of veal

mini ravioli | vegetable brunoise

7,5 €

Pfifferling Cremesuppe

Afilla-Kresse | Pilz-Duxelles Crostini

chanterelle cream soup

afilla cress | mushroom duxelles crostini

9,5 €

Hauptgänge

main courses

Pfifferling-Tagliatelle

Thymian-Butter | Cherrystrauchtomaten | Pancetta

chanterelle tagliatelle

thyme butter | tomatoes | pancetta

17 €

Grill-Kartoffel

Räucherlachs | Blattsalat | Limetten-Crème-Fraîche

grilled potato

smoked salmon | leaf salad | lime crème fraîche

14 €

Hauptgänge

main courses

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Backkartoffeln

Wiener Schnitzel

veal | cranberries | baked potato

25 €

Salat-Bowl

Balsamico-Dressing | Ei | Tomate | Gurke | Paprika
Sonnenblumenkerne | Baguette

salad bowl

balsamic dressing | egg | tomato | cucumber | peppers
sunflower seed | baguette

14 €

+ **Maishähnchen** | corn chicken + 7 €

Gebratene Lachsforelle

Fenchel | Karotte | Dill | Kartoffeln

roasted salmon trout

fennel | carrot | dill | potatoes

23 €

Platzhirsch Burger

Ranch-Soße | Rind | Bacon | Käse
Kartoffel-Dippers

Platzhirsch burger

ranch sauce | beef | bacon | cheese
potatoes dippers

19 €

Hauptgänge

main courses

Schweinefilet

Pfifferling-Rahm | Grillgemüse | Pancetta
Kartoffelrösti

pork tenderloin

chanterelle cream | grilled vegetables | pancetta
potato rösti

26 €

Platzhirsch Steak

Whiskey-Honey-BBQ | US-Beef | Grillgemüse
Limetten-Crème-Fraîche | Hausgemachte Butter | Idaho-Kartoffeln

Platzhirsch steak

whiskey honey bbq | beef | grilled vegetables
lime crème fraîche | homemade butter | idaho potatoes

33 €

Süßer Abschluss

dessert

Himbeer-Sorbet

Beerenobst | Minze

raspberry sorbet

berry fruit | mint

8 €

+ **Prosecco-Aufguss** | prosecco infusion + 5 €

Süßer Abschluss

dessert

Creme-Catalan

Karamell | Tonka-Bohne | Früchte | Sorbet

cream catalan

caramel | tonka bean | fruits | sorbet

10 €

Kleiner Käseteller

Frucht-Senf | Käse | Crunch | Butter | Baguette

small cheese plate

fruit mustard | cheese | crunch | butter | baguette

15 €

Für unsere kleinen Gäste
for our little guests

Kindernudeln
Tagliatelle | Tomatensoße

children's pasta
tagliatelle | tomato sauce

10 €

Kinderschnitzel
Schnitzel vom Kalb | Pommes Frites

children's escalope
veal cutlet | french fries

14 €



Wenn wir Allergene und/oder Zusatzstoffe verwenden,
finden Sie diese hier.

if we use allergens and/or additives,
you will find them here.