



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

Winterlicher Salatteller

Feldsalat | Walnüsse | Ziegenkäse

winter salad plate

Lamb's lettuce | walnuts | goat's cheese

15,80 €

+ Maishähnchen | corn chicken 8,50 €

+ Garnelen | prawns 8,50 €

Geräucherter Lachs

Kräuter-Sauerrahm | Gebackenem Kartoffel-Rösti | Wildkräutersalat

smoked salmon

herb sour cream | baked potato rosti | wild herb salad

16,90 €

Mediterrane Tapasvariation

Serrano-Schinken | Mammut-Oliven | Knoblauch-Garnelen
Datteln im Speck | Manchego-Käse | Frucht-Senf

mediterranean tapas variation

serrano ham | mammoth olives | garlic prawns
dates in bacon | manchego cheese | fruit mustard

19,80 €

Suppen

soups

Consommé vom Wildgeflügel

Gemüsebrunoise

consommé of wild fowl

vegetable brunoise

8,00 €

Sellerie-Birnen Cremesuppe

Tonka-Bohne

celery pear cream soup

tonka-bean

9,00 €

Hauptgänge

main courses

Wiener Schnitzel

Kalbsschnitzel | Preiselbeere | Zitrone | Backkartoffeln

Wiener Schnitzel

veal | cranberry | lemon | baked potatoes

28,90 €

Gebratenes Fjord Lachsfilet

Babyspinat | Dijon-Senfsoße | Rissolé-Kartoffeln

salmon fillet

baby spinach | dijon mustard sauce | rissolé potatoes

31,00 €

Hauptgänge

main courses

PLATZHIRSCH Burger

Rustikales Bun | Beef-Patty 180g | White BBQ-Sauce | Speck
Käse | Salat | Tomaten-Salsa | Potato Dippers

PLATZHIRSCH burger

rustic bun | beef patty 180g | white bbq sauce | bacon
cheese | lettuce | tomato salsa | potato dippers

**Alternativ mit veganem Patty, ohne Bacon und Käse

**alternatively with vegan patty, without bacon and cheese

23,00 €

PLATZHIRSCH Rumpsteak

Ranch-Sauce | Hausbutter | Kürbis-Pastinaken Gemüse
Idaho-Kartoffel | Kräuterschmand

PLATZHIRSCH steak

ranch-sauce | housebutter | pumpkin parsnip vegetables
Idaho potato | herb sour cream

38,00 €

PLATZHIRSCH Pasta

Pikante Kürbiscreme | Salzmandeln | Parmesan-Chip

PLATZHIRSCH pasta

spicy pumpkin cream | salted almonds | parmesan chip

19,90 €

+ Garnelen | prawns

8,50 €

Hauptgänge

main courses

Gebratene Barbarie-Ente

Schmor-Chicorée | Orangen-Pfeffer-Jus | Kürbiskern-Schupfnudeln

roasted barbarian duck

braised chicory | orange pepper jus | pumpkin seed noodles

31,00 €

Hirsch-Gulasch

Preiselbeeren | Wurzelgemüse | Gebratenem Serviettenknödel
Pastinaken-Stroh

venison goulash

cranberries | root vegetables | fried-napkin dumpling
parsnip straw

24,90 €

Medaillons vom Schweinefilet

Portweinjus | Gebratenen Kräuterseitlinge | Tagliatelle

medallions of pork tenderloin

port wine jus | roasted king oyster mushrooms | tagliatelle

28,90 €

Süßer Abschluss

dessert

Pflaumen-Crumble

Zimteis

plum crumble

cinnamon icecream

10,90 €

Dreierlei von der Schokolade

Lauwarmer Schokoladenkuchen | Weißes Schokoladeneis
Schokoladen-Creme-Brûlée

three kinds of chocolate

lukewarm chocolate cake | white chocolate icecream
chocolate creme brulee

14,90 €

Sorbet-Variation (3 Sorten)

variation of sorbet (3 sorts)

8,50 €

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.*