



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 vom Rinderfilet

Kräuter-Mayonnaise | Kapernäpfel | Regionale Kresse | Geriebener Parmesan

carpaccio of beef tenderloin

herb mayonnaise | caper berries | local cress | grated parmesan

18,90 €

Beef Tatar

Zwiebel | Essiggurken | Kapern | Eigelb | Regionale Kresse | mit Butter & Sylter Brot

beef tartare

onion | pickles | capers | egg yolk | local cress | served with butter & sylter bread

17,90 €

Summer Bowl „Platzhirsch“

Chimichurri-Vinaigrette | Avocado | Azukibohnen | Edamame
Granatapfel | Sesam-Mayo | Schwarzer Reis

summer bowl "Platzhirsch"

*chimichurri vinaigrette | avocado | adzuki beans | edamame
pomegranate | sesame mayo | black rice*

12,60 €

+ Panko Backhendl mit Preiselbeer-Mango-Chutney 4,30 €

crispy panko chicken with cranberry-mango chutney

+ Knusper Falafel mit Tahini-Dip (vegan) 4,90 €

crispy falafel with tahini dip (vegan)

+ Teriyaki-Tiger-Garnelen mit gepickeltem Ingwer 7,30 €

teriyaki tiger prawns with pickled ginger

Kleiner Beilagensalat

small side salad

6,90 €

Suppen
soups

Rinderbrühe

Gemüseeinlage | Eierstich | Markklößchen

beef broth

vegetable garnish | royal custard | bone marrow dumpling

6,50 €

Tomatenschaumsuppe (vegan)

Basilikumschaum

tomato foam soup (vegan)

basil foam

6,90 €

Vegetarische & Vegane Hauptgänge

vegetarian & vegan main courses

Trilogie vegetarischer Knödel (Vegetarisch)

Spinat | Rote Bete | Bergkäse an cremiger Sauce

trilogy of vegetarian dumplings (vegetarian)

spinach | beetroot | alpine cheese in a creamy sauce

14,90 €

Rustico Melanzane Ravioli (Vegan)

Gefüllt mit Auberginen-Konfit | Pikantes Ratatouille

rustico melanzane ravioli (vegan)

filled with eggplant confit | spicy ratatouille

14,20 €

Hauptgänge
main courses

Platzhirsch Steak Dry-Aged

250 g Rumpsteak
Kräuterbutter | Pfannengemüse
Rosmarinkartoffeln

Platzhirsch dry-aged steak

250g steak
herb butter | sautéed vegetables
rosemary potatoes

33,90 €

Rinder Shortribs sous-vide gegart

Bacon Crunch | Sellerie-Kartoffelstampf

beef short ribs sous-vide

bacon crunch | celery-potato mash

26,90 €

Schnitzel „Rhöner Charme“

Schweineschnitzel mit Lauch | Dörrfleisch | Kräuterschmand | Pommes

schnitzel "Rhöner Charme"

pork schnitzel with leek | cured bacon | herb sour cream | fries

18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitronensäckchen | Steakhouse-Frites

Wiener Schnitzel (veal)

lemon pouch | steakhouse fries

28,90 €

Hauptgänge
main courses

Lachs-Garnelen-Curry

Grüner Spargel | Kirschtomaten | Pasta Melanzane

salmon & prawn curry

green asparagus | cherry tomatoes | melanzane pasta

25,90 €

Hähnchenbrust Piccata

Tomatensugo | Kartoffel-Gnocchi

chicken breast piccata

tomato sugo | potato gnocchi

21,90 €

Süßer Abschluss
dessert

Kaiserschmarrn
Vanillesauce | Sahne

kaiserschmarrn
with vanilla sauce | whipped cream

9,90 €

Apfelstrudel
Vanilleeis | Sahne

apple strudel
with vanilla ice cream | whipped cream

8,90 €

Marillenknödel
Sorbet | Biskuit

apricot dumplings
with sorbet | sponge cake

8,90 €



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

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