

# Speisekarte

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle und Gemüsestreifen 5,00 €  
*Beef consommé with sliced herb pancake and vegetable stripes*

Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 5,00 €  
*Asparagus cream soup with asparagus pieces*

Bärlauchcremesuppe mit Mandel-Chili-Crunch 6,00 €  
*Wild garlic cream soup with almond chili crunch*



Bunte Frühlingssalat-Bowl an fruchtiger Zitronenvinaigrette 12,00 €  
mit Radieschen, Gartenkresse und frischen Beeren  
*Mixed spring-salad bowl with fruity lemon vinaigrette  
with radish, garden cress and fresh berries*

Caesars Salad mit gebratenen Garnelen,  
Parmesan und Kräutercroutons 15,00 €  
*Caesars salad with roasted prawns  
Parmesan cheese and herb croutons*



Geröstetes Sandwichbrot mit knackigem Spargel,  
gekochten Schinken und Sauce Hollandaise überbacken 12,00 €  
*Roasted Sandwich bread gratinated with asparagus, ham and Sc. Hollandaise*

Frische Garganelli mit cremigem Ragout 14,00 €  
vom weißen und grünen Spargel in leichter Zitronensauce  
*Fresh garganelli with creamy ragout  
of white and green asparagus in light lemon sauce*

Portion Stangenspargel mit neuen Kartoffeln 18,00 €  
und hausgemachter Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter  
*Portion of asparagus with potatoes  
and homemade Sauce Hollandaise **or** liquid butter*

- mit rohen und gekochten Schinken 20,00 €  
*with mixed ham*

- mit Wiener Schnitzel 25,00 €  
*with Vienna escalope of veal*

# Speisekarte

Gebratenes Lachsfilet mit Babyspinat  
und cremigem Kräuterrisotto  
*Roasted fillet of Salmon with baby spinach  
and creamy herb risotto*



Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Preiselbeeren, hausgemachten Kartoffelsalat und kleinem Salat  
*Vienna escalope of veal with cranberries,  
homemade potato salad and a side salad*

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bärlauch-Ricotta-Füllung  
dazu tomatisierte Gnocchi und ein kleiner Salat  
*Roasted fillet of chicken breast filled with wild garlic ricotta  
with tomato gnocchi and a small salad*



Filetsteak 200 g/*Filletssteak 200g* 27,00 €

Rumpsteak 250 g von der deutschen Färse  
*Rumpsteak 250 g german beef* 25,00 €

Schweinefiletmedaillons mit Pfefferkruste  
*Medaillons of pork fillet with pepper crust* 14,00 €

## Beilagen/ Side orders

## Soßen oder Butter/ Sauce or butter

Pommes frites / *french fries* 3,00 €

Pfeffersoße / *pepper sauce*

Rosmarinkartoffeln / *rosemary potatoes* 3,00 €

Sauce Hollandaise/ *Sc. Hollandaise*

Geröstetes Kräuterbaguette  
roasted herb baguette 2,50 €

Kleine Portion Spargel  
Small portion asparagus 7,00 €

Kräuterbutter / *herb butter*

Babyspinat / *baby spinach* 4,00 €

Bärlauchbutter / *wild garlic butter*

Bunter Salat / *mixed salad* 4,00 €

Ihr Steak servieren wir Ihnen inklusive einer Sauce oder Butter

*The steaks are served including one sauce or butter*



Erdbeer-Buttermilch-Parfait mit karamellisiertem Rhabarber  
*Strawberry butter milk parfait with caramelized rhubarb* 6,00 €

Frischer Erdbeersalat mit Minze  
und einem hausgemachten weißen Schokoküchlein  
*Fresh strawberry salad with mint and homemade white chocolate cake* 7,00 €