

Vorspeisen *Starter*

Gebackene Garnelenröllchen
mit asiatischem Gemüsesalat und Wasabimayonnaise
Baked shrimp rolls with Asian vegetable salad and wasabi mayonnaise
€ 19,50

Crème Brûlée vom Geisberger Ziegenfrischkäse
mit glacierten Lauchzwiebeln und Rhabarber-Chutney
*Crème Brûlée of Geisberg goat cream cheese
with glazed spring onions and rhubarb chutney*
€ 17,50

Warmes Carpaccio von geschmorten Kalbsbäckle
mit Radieschenvinaigrette und Kartoffelbrot
Warm carpaccio of braised veal cheeks with radish vinaigrette and potato bread
€ 18,50

Wildfang Sardinen in Olivenöl
mit Balsamicozwiebeln und Knoblauchbaguette
Wild caught sardines in olive oil with balsamic onions and garlic baguette
€ 19,50

Verschiedene Blatt- und Rohkostsalate mit Balsamicodressing
Seasonal leaf salads and raw vegetable salads with balsamic dressing
groß/ *large* € 11,50
klein/ *small* € 7,50

Suppen *Soups*

Provenzalische Fischsuppe mit Sardellen-Crostini
Provençal fish soup with anchovy crostini
€ 15,50

Rinderbrühe mit Steinpilzmaultaschen
Beef bouillon with porcini „Maultaschen“
€ 9,50

Hauptgerichte *Main dishes*

Fregola Sarda mit Parmesansauce, wildem Brokkoli
und geschmorten Kirschtomaten
*Fregola Sarda with parmesan sauce, wild broccoli
and stewed cherry tomatoes*
€ 22,50

Gebratener Wolfbarsch mit weißem Bohnenpüree,
Tomatenragout und Basilikumgnocchi
*Roasted sea bass with white bean puree,
tomato ragout and basil gnocchi*
€ 32,50

Gebratene Gambas mit Peperonatagemüse und Olivenspaghetti
Fried prawns with pepperonata vegetables and olive spaghetti
€ 29,50

Rosa gebratene Lammkeule
mit gegrillten Auberginen und Paprika-Merguez-Quiche
*Pink roasted leg of lamb
with grilled eggplant and paprika merguez quiche*
€ 32,50

Geschmorte Kalbshaxe mit Rosmarinsauce,
gebratenen Pimientos und Zitronenpolenta

*Braised veal shank with rosemary sauce,
roasted pimientos and lemon polenta*

€ 32,50

Elsässer Stubenküchen mit Spargelgemüse,
Bärlauchvinaigrette und geschmorten Kartoffeln

*Alsatian poussin with asparagus vegetables,
wild garlic vinaigrette and braised potatoes*

€ 32,00

Desserts

Desserts

Grießknödel mit marinierten Erdbeeren und Waldmeistersauce

Semolina dumplings with marinated strawberries and woodruff sauce

€ 12,50

Crema Catalana mit Rhabarberkompott und Orangeneis

Crema Catalana with rhubarb compote and orange ice cream

€ 12,50

★ Dreierlei Sorbets ★

Three different sorbets

€ 9,50

Kleine Käseauswahl mit Feigensenf

Small selection of cheeses with fig mustard

€ 16,50

Erläuterung der Zusatzstoffe

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker

Explanation of additive

- 1) with dye
- 2) with preservative
- 3) with sweetener
- 4) with phosphate
- 5) with antioxidant
- 6) with flavour enhancer

- 7) geschwärzt
- 8) enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Coffeinhaltig
- 10) Chininhaltig
- 11) gewachst
- 12) enthält Phenylalaninquelle

- 7) blackened
- 8) contains a source of phenylalanine
- 9) Coffeine-containing
- 10) Chin-containing
- 11) waxed
- 12) contains phenylalanine source

Sehr geehrte Gäste,
sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere
Servicemitarbeiter.
Diese halten die Allergen-Dokumentation gerne für Sie bereit.

*Dear guests,
if you are affected by allergies, please contact our service staff.
They will be glad to provide the aller*

