

## Suppe und Vorspeise *Soup and starter*

Fenchelschaumsüppchen  
mit Räucherlachsstreifen und Birnenchips  
*Cream soup of fennel with stripes of smoked salmon and pear-chips*

5 €

Mousse von der Rauchforelle auf Endiviensalat  
dazu marinierte Meerrettich-Paprika und Pumpernickelbrösel  
*Homemade mousse of smoked trout with endives, marinated horseraddish peppers and pumpernickel-crumble*

9 €

---

## Salate *Salads*

Kleiner Salatteller mit frischen Blattsalaten der Saison  
*Small plate of seasonal salad*

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu gebratene Fasanenbrust in Sternanis-Orangenbutter  
*Mixed plate of seasonal salad with fried breast of pheasant with star-anise-orange-butter*

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
mit gebackenem Cheddar und Cranberryketchup  
*Mixed plate of seasonal salad with baked cheddar cheese and cranberry ketchup*

9 €

Alle unsere Dressings sind hausgemacht

Dressing nach Wahl: Italian, French, oder Essig und Öl  
*Your Choice of our homemade dressings: Italian dressing, French dressing, and oil and vinegar*

---

## Pasta und Risotto

Spaghetti al Pesto mit frischem Basilikum  
und Kirschtomaten dazu gehobelter Parmesan  
*Spaghetti al Pesto with cherry-tomatoes and grated parmesan*

9 €

Risotto mit Erbsen, Parmesan,  
Olivenöl und hausgemachter Perigordtrüffel-Butter  
*Risotto with green peas, parmesan cheese, olive oil and homemade truffle butter*

8 €

## Hauptspeisen

### Main Course

**Hamburger Pannfisch** (Drei gebratene Fischfilets  
auf Pommery-Senfauce mit Bratkartoffeln und kleinem Blattsalat mit Zitronendressing)  
*Three fried fillet of fish with French-mustard sauce, fried potatoes and small salad with lemon-dressing*

19 €

**Gebratenes Wolfsbarschfilet** auf Kräuterrisotto  
mit Mangoldgemüse und Safran-Chilischäum  
*Fried fillets of sea bass with herb-risotto, mangold and saffron-chili-foam*

16 €

**Waldorfburger mit 125g gegrilltem Rindfleisch** mit Waldorfsalat, Walnüsse,  
rote Zwiebelmarmelade, Brie, Salat, Tomate und Pommes Frites  
*Grilled burger with 125g beef with waldorf-salad, walnuts, red onion-marmelade,  
French brie cheese, salad, tomatoes and pommes frites*

12 €

**Geschmorte Ochsenbäckchen** in Portweinjus  
mit gebackenem Bohnenbündchen auf Kürbis-Kartoffelstampf  
*Braised ox cheeks in port wine sauce with fried beans in a batter and pumpkin-potato-mash*

15 €

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** auf hausgemachtem Apfel-Rotkohl  
dazu Orangenbutterjus und gebratene Laugenserviettenknödel  
*Fried breast of duck with homemade apple-red cabbage, orange sauce and bread dumpling*

16 €

---

## Desserts

**Hausgemachter Kürbis-Nusskuchen mit Vanilleschmand**  
*Homemade pumpkin-nut-pie with vanilla cream*

4 €

**Parfait von weißem Torrone-Nougat mit frischen Früchten**  
*Parfait of white Torrone-nougat with fresh fruits*

4 €

**Handgemachte Eiscreme der kleinen Eisfabrik**  
Unser Sahneeis wird, aus frischer Vollmilch und Heidesahne hergestellt.  
Das Fruchteis wird in Sorbet-Qualität aus richtigen Früchten, ohne künstliche Farbstoffe und Aromen hergestellt.  
Und ist lactose- und glutenfrei.  
*Homemade manufactured ice cream. Ask us for information.*

*Sorten nach Tagesangebot - Eiskugel 1,20 €*

**Dessertvariation** (zweierlei Dessert und eine Kugel Eis nach Wahl)  
*Dessertvariation (both desserts and one scoop of ice-cream of your choice)*

8 €

---

Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer  
*All prices in Euro include V.A.T. and service*

*Sollten Sie Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten haben,  
wenden Sie sich bitte an unser Team. Wir informieren Sie gerne über die Zutaten unserer Speisen.*

Menü

Vorspeise

Starter

Mousse von der Rauchforelle auf Endiviensalat  
dazu marinierte Meerrettich-Paprika und Pumpernickelbrösel

*Homemade mousse of smoked trout with endives, marinated horseraddish peppers and pumpernickel-crumble*

Zwischengang

Intermediate

Fenchelschaumsüppchen mit Birnenchips

*Cream soup of fennel with pear-chips*

Hauptgang

Main Course

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** auf hausgemachtem Apfel-Rotkohl  
dazu Orangenbutterjus und gebratene Laugenserviettenknödel

*Fried breast of duck with homemade apple-red cabbage, orange sauce and bread dumpling*

Dessert

Variation von Torroneparfait,  
hausgemachtem Kürbis-Nusskuchen mit Vanilleschmand  
und Vanilleeis

*Variation of torrone-parfait, almond-panna cotta with amaretto-apple and vanilla ice cream*

€ 34