

## Suppe und Vorspeise

### *Soup and starter*

Schaumsuppe mit Bärlauch und Baconchips  
*Cream soup of wood garlic with bacon chips*

5 €

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Gurke und roter Zwiebel,  
Rote Bete-Panna Cotta, Spargeltempura und Mangoschmand

*Tatar of homemade marinated salmon trout with cucumber and red onions,  
served beet root panna cotta, baked asparagus and mango-cream*

9 €

---

## Salate

### *Salads*

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

5 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu gegrillte Ananas in Safranmarinade und Gewürzcashewkernen  
*Mixed plate of seasonal salad with fried greek-cheese-rolls with thyme and dried tomatoes*

9 €

Großer Salat mit frischen Blattsalaten der Saison  
dazu gebackene Pulled Pork Meat Balls  
*Mixed plate of seasonal salad with fried stripes of salmon with campari-orange-marinade*

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 or oil and vinegar*

---

## Pasta und Risotto

Spaghetti mit hausgemachtem Bärlauchpesto  
dazu Kirschtomaten und Hobelparmesan  
*Spaghetti with homemade wood garlic pesto, cherry tomatoes and grated parmesan cheese*

9 €

Risotto mit Zuckerschoten, frischer Minze,  
Pancetta, Zitrone und pochiertem Ei  
*Risotto with sugar peas, fresh mint, pancetta, lemon and poached egg*

11 €

## Hauptspeisen

### Main Course

**Hamburger Pannfisch** (Drei gebratene Fischfilets  
auf Pommery-Senfsauce 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 €

**Lachs im Sack** (Lachsfilet in der Folie gegart, mit Spargel,  
Kirschtomaten und frischem Basilikum dazu Bandnudeln in Limettenrahm)  
*Salmon in a bag (with asparagus, cherry tomatoes and fresh basil, served with broad noodles in lime-sauce)*

18 €

**Gegrilltes Rumpsteak von der deutschen Rinderfärse** mit hausgemachter Steaksauce  
dazu gemischter Salat und Bärlauchbutter-Baguette  
*Grilled rump steak with homemade steak-sauce, mixed salad and baked wood-garlic-bread*

19 €

**Classic Reuben Sandwich a la Katz Brooklyn** (Weißbrot, hausgeräucherte Ochsenbrust,  
Krautsalat, rote Zwiebel und Senf dazu Pommes Frites)  
*(white bread, home smoked beef-brisket, kraut, red onions, mustard and pommes frites)*

16 €

**Tafelspitz im Schmorfond** mit Tasmanischem Pfeffer,  
glasiertes Marktgemüse und gebackener Kartoffel-Rote-Bete-Zigarre  
*Braised prime boiled beef, broth with Tasmanian pepper, glazed vegetables and fried potatoe-beet-root-cigar*

18 €

---

## Desserts

**Crêperoulade mit Himbeer und Vanillemascarpone**  
*Crepe-roll with raspberry and vanilla-mascarpone-cheese*

4 €

**Joghurt-Mango-Parfait**  
mit Kokospuma und Zitronensand  
*Yoghurt-mango-parfait with cocos espuma and lemon sand*

5 €

**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*

## Aprilmenü 2019

### **Suppe**

Schaumsuppe mit Bärlauchpesto und Baconchips

*Cream soup of wood garlic with bacon chips*

### **Zwischengang**

Tatar von gebeizter Lachsforelle mit Gurke und roter Zwiebel,  
Rote Bete-Panna Cotta, Spargeltempura und Mangoschmand

*Tatar of homemade marinated salmon trout with cucumber and red onions,  
served beet root panna cotta, baked asparagus and mango-cream*

### **Hauptgang**

Tafelspitz im Schmorfond mit Tasmanischem Pfeffer,  
glasiertes Marktgemüse und gebackener Kartoffel-Rote-Bete-Zigarre

*Braised prime boiled beef, broth with Tasmanian pepper, glazed vegetables and fried potatoe-beet-root-cigar*

### **Dessert**

**Joghurt-Mango-Parfait**

mit Kokospuma und Zitronensand

*Yoghurt-mango-parfait with cocos espuma and lemon sand*

4-Gang Menü 34 €