

Vorspeisen / starter

Spargelsalat *1,3,4,10

Jacobsmuschel / Crostinis / Radieschen

asparagus salad
scallop / crostinis / radish

€ 10,00

Salat Caprese von bunten Urtomaten *7,10

Büffelmozzarella / Trüffel / Basilikum / Pinienkerne

salad caprese
buffalo mozzarella / truffle / basil / pine nuts

€ 11,00

Carpaccio vom Rinderfilet *7,9,10

BBQ-Gel / grüner Spargel / Parmesan Cracker

carpaccio from beef
BBQ-gel / green asparagus / parmesan cracker

€ 11,50

Suppen / soups

Bärlauchsuppe *7,9

geschmortes Bäckchen vom Iberico Schwein

wild garlic soup
homage from „iberico“ pork

€ 7,00

Spargelcreme *4,7

Chili Garnele

asparagus soup
chili prawn

€ 7,50

Hauptgänge / main-courses

vegetarisch / vegetarian

Pappardelle *1,3,7

Spargel / Kirschtomate / Parmesan / Rucola

pappardelle

asparagus / cerry tomatoes / parmesan / arugula

€ 19,00

Fisch & Fleisch / fish & meat

Wildschweinrücken *1,3,7,9

Blumenkohl / Kräutersaitlinge / Bohnenbündchen / Brezeltürmchen

saddle of wild boar

cauli flower / mushroom / green beans / tower pretzel

€ 26,50

Wiener Schnitzel *1,3,10

Kartoffel-Gurken-Salat

„Wiener Schnitzel“

potato-cucumber-salad

€ 21,00

Adlerfisch *1,3,4,7

Thai Spargel / Granatapfel / Polenta / Krustentierschaum

meagre

thai asparagus / pomegranate / polenta / crustacean foam

€ 22,00

Weißes Heilbuttfilet *1,3,4,7

Pak Choi / Aubergine / Yuzu / Bulgur

halibut filet

pak choi / aubergine / yuzu / bugur

€ 25,00

Entrecôte*7,9,10

Süßkartoffel / Blattsalate / Café de Paris Sauce

Entrecôte

sweet potato / leaf salad / café de paris sauce

€ 25,00

Dry Aged Schweinekotelette*1,3,7,9

Erbse / Zwiebel / Gnocchi / Jus

pork cutlets

pea / onion / gnocchi / jus

€ 24,00

Portion Spargel / asparagus *3,7

La Ratte Kartoffeln / Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

„La Ratte“ potatoes / sauce hollandaise or butter

€ 15,00

-mit zweierlei Schinken / two kind of ham € 7,00

-mit gebratenes Lachsfilet *4 / roasted salomon € 8,00

-mit gebratenen Schweineschnitzel *1,3,7 / roasted escalope of pork € 7,00

Für zwei Personen / for two persons

„Chateaubriand“*1,3,7,9,12

(am Tisch tranchiert)

Ratatouille / Spargel / Kartoffelgratin / Sauce Bernaise / Jus

„Chateaubriand“

(carred at the table)

ratatouille / asparagus / potato gratin / sauce bernaise / jus

€ 32,00 pro Person / per person

Weinempfehlung:

2014er „Koonunga Hill“

0,75l € 39,00

Cuvée vom Shiraz & Cabernet Sauvignon – Qualitätswein – trocken
Weingut Penfolds, Barossa Valley – Australien

Eine gelungene Komposition die für 14 Monate in Fässern aus zweiter Belegung reift. Die Nase wird von feinem Duft von Eukalyptus und Schokolade verwöhnt, der Gaumen wird bestimmt durch Aromen von Pflaume, schwarzen Kirschen und weichen Tanninen.

In allen angegebenen Preisen sind die gesetzliche Mehrwertsteuer und der Service enthalten.

All our prices are included tax and personal.

Dessert

Variation von der Erdbeere *1,3,5,7

Vanille / Sponge / Pralinencremé

*strawberry variation
vanilla / sponge / pralinencremé*

€ 8,50

Brownie *1,3,7

Joghurt / Minze / Beeren

*brownie
yoghurt / mint / berries*

€ 8,00

Rhabarber Crème brûlée *7

rhubarb Crème brûlée

€ 6,50

*Zum Abschluss genießen Sie eine
Auswahl vom italienischen Käse* *1,3,8,10,12
mit Walnüssen, Feigensenf und hausgemachten Früchtebrot

*Selection of Italien cheese
with walnuts, figs mustard and homemade fruit bread*

€ 12,00

- *1 = glutenhaltige Getreide
- 2 = Krebstiere
- 3 = Eier
- 4 = Fisch
- 5 = Erdnüsse
- 6 = Sojabohnen
- 7 = Milch/Lactose
- 8 = Schalenfrüchte
- 9 = Sellerie
- 10 = Senf
- 11 = Sesamsamen
- 12 = Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 = Lupinen
- 14 = Weichtiere

Getränke

Mineralwasser

Original Selters	0,25 L € 2,70
Classic, Leicht, Naturelle	0,75 L € 6,50

Softs

Cola, Cola Light, Fanta, Sprite	0,20 L € 2,90
Apfelschorle	0,20 L € 2,70
Schweppes – Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,20 L € 4,00

Säfte / Saftschorle

Vaihinger – Orange, Apfel, Johannisbeere, Traube, Kirsch	0,20 L € 3,50
	0,40 L € 5,00

Bier

Radeberger vom Fass	0,20 L € 2,70
	0,30 L € 3,50
	0,40 L € 4,20
Ur-Krostitzer Schwarzbier	0,30 L € 3,50
	0,40 L € 4,20
	0,50 L € 4,90
Schöffelhofer Hefeweizen – Hell, Dunkel, Kristall, Alkoholfrei	0,50 L € 4,90
Jever fun alkoholfrei	0,33 L € 3,50
Vitamalz	0,33 L € 3,50

Sekt

Hausmarke Sekt	0,10 L € 5,00
Hausmarke Prosecco	0,10 L € 6,00
Hausmarke Champagner	0,10 L € 15,00

Heißgetränke

Crème Cafe Suisse Classic	€ 2,70
Espresso	€ 2,70
Cappuccino	€ 2,90
Latte Macchiato	€ 3,50
Milchkaffee	€ 3,50
Kakao	€ 3,50

Genuss-Schluck:

Obstbrände der Spirituosenmanufaktur „Hammerschmiede“, Zorge – Harz

Williams-Birne, Waldhimbeere, Mirabelle	2 cl	€ 7,50
Obstgarten	2 cl	€ 6,90

dazu einen Espresso Tasse € 2,70