

## Unser Romantikmenü

Rote Bete Carpaccio  
mit Wachtelbrust, feinem Frisee, Wacholder-Mayonnaise  
*beetroot carpaccio with breast of quail*

\*\*\*

Brunnenkressesuppe mit Lammfilet  
*Watercress soup with fillet of lamb*

\*\*\*

Gedämpfter Hummer  
Spinat-Risotto, Krustentier-Kaffee-schaum  
*Steamed lobster with spinach-risotto and crustaceans-coffee-espuma*

\*\*\*

Hiesiger Rehrücken an winterlichem Gemüse  
Walnuss-Kartoffelplätzchen  
*Regional saddle of venison with seasonal vegetables and walnut- potato patties*

\*\*\*

Gefüllte Praline von der Valrhona Schokolade  
Cassis und Joghurteiscreme  
*Filled praline of Valrhona chocolate  
Cassis, yoghurt ice cream*

Menüpreis pro Person € 57,55

Menu price per person

Menüpreis als 4-Gang ohne Suppe pro Person € 52,95

## Unsere Aperitifempfehlung für Februar

*Our recommendation for January*

### **Peach Vive**

Pepino Peach & Tonic Water

0,1l € 7,30

Die Küchenannahmezeiten sind von 12:00 bis 14:00 Uhr und von 18:00 bis 21:00 Uhr. Wir bitten um Verständnis, dass sich bei mehrgängigen Menüs diese Zeiten pro Gang um 15 Minuten verkürzen.

*The lunch menu is available until 2pm, the dinner menu until 9pm.*

*Please notice that for multi-course menus, these times will be shortened by 15 minutes for each course.*

## Vorspeisen

### *Appetizers*

Variation vom Thunfisch Gebeizt, Tatar im Nori Blatt, gebraten, Praline, Koriandercreme <i>Variation of tuna – marinated, roasted tatar in a Nori-leaf, praline, coriandercream</i>	€ 14,40
Spinatsalat mit Haselnuss-Mohnvinaigrette, Ziegenkäse im Knusper, Apfelgelee <i>Spinach salad with hazelnut-poppy seeds vinaigrette, crispy goat cheese, apple jelly</i>	€ 15,80
Carpaccio vom Rinderfilet mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan, Rucola <i>Beef Carpaccio with roasted pine nuts, parmesan and rocket salad</i>	€ 17,15
Avocado- Graupen- Mangosalat mit gebratenen Gambas, Petersilienöl <i>Avocado- pearl barley- mangosalad with fried prawns, parsley oil</i>	€ 17,00

## Klassiker

### *Classical Dishes*

Frische Nordseekrabben, Cocktailsauce, Buttertoast <i>North Sea shrimps with cocktail sauce and toast</i>	€ 18,05
--	---------

## Suppen

### *Soups*

Tagessuppe <i>Soup of the day</i>	€ 6,55
Mittags (in Kombination mit einem Hauptgericht) <i>At lunch time (in combination with a main course)</i>	€ 2,95
Unsere Hühnerbrühe mit bunter Einlage <i>Chicken broth with garnish</i>	€ 8,50
Suppe vom Grünkohl mit Grützwurst, Bacon- Espuma <i>Soup of curly kale with groats sausage, bacon-espuma</i>	€ 10,80

## Warme Vorspeisen und Zwischengerichte

### *Warm appetizers and entremets*

Gekräuterte Wachtelbrust auf Preiselbeerrisotto <i>Breast of quail with herbs, cranberry-risotto</i>	€ 13,40
Hummer- Pulpo- Garnele- Muscheln auf Spaghetti aglio e olio (würzige Spaghetti mit Knoblauch & Olivenöl) <i>Lobster-pulpo-shrimp-mussels with Spaghetti aglio e olio (spicy spaghetti with garlic and olive oil)</i>	€ 18,55

## Vegetarisch

### *Vegetarian*

Grünkohlrisotto mit Karotten, Kirschtomaten, Walnüssen <i>Curly kale risotto with carrots, cherry tomatos and walnuts</i>	€ 14,75
Kartoffelroulade mit Spinat, Shiitake, Kaiserschoten, Parmesanschaum <i>Potato roulade with spinach, shiitake, snow pea pod, parmesan mousse</i>	€ 17,00
„Eiden“-Flammkuchen mit buntem Gemüse, Champignons, Kräutern <i>Tarte flambée „Eiden“ with vegetables, mushrooms and herbs</i>	€ 15,80

## Fischgerichte

*Fish*

<b>Gebratene Nordseescholle mit Dampfkartoffeln und gemischtem Salat mit Rauchspeckwürfeln</b> <sup>2,3</sup>	<b>€ 17,35</b>
<i>North Sea plaice, fried in bacon-butter, steamed potatoes and mixed salad</i>	
<b>oder frischen Nordseekrabben</b> <sup>2</sup>	<b>€ 26,70</b>
<i>or fresh north sea shrimps</i>	
<b>Lachsfilet mit Honig- Nusskruste, Rieslingschaum, bunter Bete, Petersilienpüree</b>	<b>€ 27,30</b>
<i>Fillet of salmon crisped with honey and nuts with Riesling sauce, beetroot, mashed potatoes with parsley</i>	
<b>Steinbuttfilet aus dem Wildfang auf Kerbelschaum, kleinen Möhren, Kräuter- Gnocchi</b>	<b>€ 34,50</b>
<i>Wild turbot with chervil-espuma, little carrots and gnocchi with herbs</i>	
<b>In Butter gebratene Nordsee Seezunge, Petersilienkartoffeln, gemischter Salat</b>	<b>€ 46,85</b>
<i>North Sea sole fried in butter with parsley potatoes and mixed salad</i>	

## Aus dem Wok (pikant scharf)

*From the wok (spicy)*

<b>Seeteufelmedaillons und Riesengarnelen, Wokgemüse, Currysauce, Reis</b>	<b>€ 28,65</b>
<i>Our Wok-dish: monkfish medallions with king prawns, spring vegetables and rice</i>	

Gerne servieren wir Ihnen auch Aal gebraten oder „grün“. Fragen Sie unser Servicepersonal.  
*We also serve sole or pan fried eel, don't be hesitate to ask our service team.*

## Fleischgerichte

*Meat*

<b>Geschmorte Hirschrolade</b>	
<b>Wacholderrahmsauce, Preiselbeer-Birne, Wirsinggemüse, Eierspätzle</b>	<b>€ 26,50</b>
<i>braised venison olive, juniper sauce, cranberry-pear, savoy cabbage, swabian noodles</i>	
<b>US Rumpsteak ca. 250g mit BBQ Sauce, gegrilltem Gemüse, French Fries</b>	<b>€ 31,00</b>
<i>US rump steak (approx. 250 g) with BBQ – Sauce, grilled vegetables and French fries</i>	
<b>oder mit Pfeffersauce, French Fries und gemischtem Salat</b>	<b>€ 31,00</b>
<i>US rump steak (approx. 250 g) with pepper sauce, French fries and mixed salad</i>	
<b>Rinderfilet (ca.190g) mit gebratenen Kräuterseitlingen</b>	
<b>saisonaem Gemüse, gebackenen Dauphinkartoffeln</b>	<b>€ 36,05</b>
<i>Beef fillet (aprox. 190g) with roasted mushrooms, seasonal vegetables and dauphine potatoes</i>	
<b>Rinderfiletwürfel Stroganoff mit Champignons, Tomatenconcasse, Gurke, Reis und gemischtem Salat</b>	<b>€ 28,50</b>
<i>filet stroganoff with mushrooms, tomato concasse, cucumber, rice and mixed salad</i>	

## Für 2 Personen

*Dish for two*

**Châteaubriand**  
**rosa gegrilltes, doppeltes Rinderfilet am Tisch tranchiert mit Sauce Béarnaise, gebratenen Pilzen, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin**

*Grilled Chateaubriand double beef tenderloin carved at the table and served with béarnaise sauce, fried mushrooms, seasonal vegetables and gratinated potatoes*

**Bitte beachten Sie, die Zubereitungszeit beträgt mindestens 30 Minuten** **pro Person € 40,10**  
*Please note that the preparation time is about 30 minutes*

Für eine halbe / kleine Portion berechnen wir 75% des Kartenpreises.  
*For a half or small portion we will charge 75 % of the menu price*

Bitte teilen Sie uns mindestens 24 Stunden im Voraus mit, falls wir leichte **Allergien und Unverträglichkeiten** berücksichtigen sollen. Wir bieten weder vegane Menüs noch Diabetikerkost an. Vegetarisches Menü auf Voranmeldung möglich. Sollten Ihre Allergien und Unverträglichkeiten lebensbedrohlich für Ihre Gesundheit sein, haben Sie bitte Verständnis dafür, dass wir diese Verantwortung nicht tragen. Wir werden Ihnen in diesem Falle keine Speisen offerieren. Eine Liste, der in den Gerichten enthaltenen

**kennzeichnungspflichtigen Hauptallergene**, können Sie jederzeit auf Nachfrage einsehen.

1 = mit Farbstoff(en)

2 = mit Konservierungsstoff(en)

3 = mit Antioxidationsmittel

Please inform the waiter of any allergies you may have. A book containing all the main allergies is available on request.

## Unsere Dessertempfehlungen:

### *Dessert*

Das „kleine Dessert“ im Weckglas <i>Our little dessert on a Glass</i>	€ 4,85
Unser Dessert des Tages <i>Our dessert of the day</i>	€ 7,60
Törtchen von Schokolade und Passionsfrucht mit exotischem Bananeneis <i>Tartlet of chocolat and passion fruit with exotic banana ice cream</i>	€ 11,10
Im Gewürzsud geschmorte Ananas, Kokosschaum und Passionsfruchtsorbet <i>Pineapple, coconut foam and passion fruit sorbet braised in spice broth</i>	€ 10,80
Gemischter Rohmilchkäse „Affineur Waltmann“ <i>Mixed raw milk cheese „Affineur Waltmann“</i>	€ 13,20

## Unsere Eis- & Sorbetsorten

### *Ice cream*

Bourbon-Vanille, Erdbeer, Walnuss, Haselnuss, Schokolade, Joghurt  
*Vanilla, strawberry, walnut, hazelnut and chocolate, greek yogurt*

Zitrone, Passionsfrucht, Schwarze Johannisbeere, Himbeere  
*Lemon, passion fruit, blackcurrant, raspberry*

1 Kugel	<i>scoop</i>	€ 2,85
2 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 4,10
3 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 5,30
4 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 6,65
5 Kugeln	<i>scoops</i>	€ 7,55

Die letzte Dessertannahme ist um 22.15Uhr

*Last order for dessert at 10.15pm*

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch unsere kleine Karte.

*On request we can also offer you our reduced menu.*