

Speisekarte

Menu

Vorspeisen

Starters

Feldsalat in Walnuss Vinaigrette	10,00
Kartoffelschnee Kräuter-Croûtons Pinienkerne <i>Corn salad with walnut vinaigrette</i> <i>Potato snow herbal croûtons pine nuts</i>	
Waldorfsalat	15,00
Rosa Entenbrust Orangenfilets Friséesalat mit Himbeeren <i>Waldorf salad</i> <i>Pink duck breast orange filets frisée salad with raspberrys</i>	
Tatar vom tee-gebeizten Lachs	15,00
Salatbouquet Mango-Chili Chutney hausgemachte Crostini <i>Salmon tatar</i> <i>Salad-bouquet mango-chili-chutney homemade crostini</i>	
Gebratene Foie gras auf Brioche	16,50
Portwein-Kaviar gesalzenes Walnuss-Krokant Salatbouquet <i>Fried foie gras on brioche</i> <i>Port wine caviar salted walnut brittle salad-bouquet</i>	

Suppen

Soups

Getrübete Kartoffelsuppe	8,00
Kräuter-Croûtons frischer Trüffel <i>Truffled potato soup</i> <i>Herbal croûtons fresh truffle</i>	
Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis	9,00
Chili Ingwer Cocos-Espuma Kürbiskernöl <i>Hokkaido pumpkin soup</i> <i>Chili ginger coconut espuma pumpkin seed oil</i>	
Geräucherte Gänse Consommé	10,00
Karamellierte Rotwein-Maronen hausgemachte Maultasche <i>Smoked goose consommé</i> <i>Caramelized red wine chestnuts swabian ravioli</i>	

Salate

Salads

Kleiner gemischter Salat

Cherrytomaten | Gurken

Small mixed salad

Cherry-tomatoes | cucumber

6,50

Großer gemischter Salat

Large mixed salad

wahlweise mit...

with your choice of...

10,50

Hähnchenbruststreifen | Honig-Thymian-Marinade

Chicken breast strips | honey-thyme marinade

19,00

Barbarie-Entenbrust | rosa gebraten

Barbarie duck breast | pink roasted

20,50

Knusprig panierte Riesengarnelen | Sweet Chili Dip

Crispy breaded king prawns | sweet chili dip

21,50

Dressing zur Wahl...

Walnuss-, Himbeer- oder Hausdressing

Dressing of your choice...

Walnut-, raspberry- or housedressing

Vegetarisch

Vegetarian

Gemüse-Lasagne

Béchamel | Büffelmozzarella | Tomatensugo

Vegetable Lasagna

Béchamel | buffalo mozzarella | tomato sugo

17,50

Getrüffeltes Waldpilz-Risotto

Frischer schwarzer Trüffel | Taleggio

Truffled mushroom Risotto

Fresh black truffle | Taleggio

25,00

aus dem Meer

out of the blue

Gebratenes Zanderfilet 25,50
Rahmwirsing mit Südtiroler Speck | Kräuterdrillinge
Fried pike-perch filet
Creamy savoy cabbage with south Tyrolean bacon | herbal baby potatoes

Miesmuscheln „Rheinische Art“ 28,00
Knoblauchmayonnaise | gemischter Brotkorb
Mussels "rhenish style"
Garlic mayonnaise | mixed bread

vom Land

from the country

Ofenfrischer Gänsebraten von der Brust oder Keule 37,00
Beifuss-Jus | Apfel-Rotkohl | Kartoffelkloß
Oven-fresh roasted goose
from breast - or - club
Mugwort-jus | red cabbage with apple | potato dumpling

wahlweise mit...
with your choice of...

karamellisierten Rotwein-Maronen
caramelized red wine-chestnuts

Armagnac Pflaumen
Armagnac-plums

Bratapfel mit Marzipan-Mandel Füllung
baked apple with marzipan-almond stuffing

Rehkeulen-Ragout Baden-Baden 26,00
Glasierte Möhren | Kartoffel Soufflé | Preiselbeer-Birne
Venison legs ragout Baden-Baden
Glazed carrots | potato soufflé | cranberry pear

Filetspitzen vom neuseeländischem Rind 27,00
Calvados-Jus | Kartoffel-Sellerie Püree | Apfelringe | Röstzwiebeln
Filet tips of New Zealand beef
Calvados-jus | potato-celery puree | apple rings | roasted onions

Geschmorte Ochsenbäckchen 27,50
Süßholz-Jus | Wurzelgemüse | gebratene Serviettenkloßscheiben
Braised ox cheeks
Licorice-jus | root vegetable | fried bread dumpling

Steaks

Steaks

Puten-Steak <i>Turkey steak</i>	Thai-Curry-Marinade 300g <i>Thai-curry marinade</i>	18,50
Flanksteak <i>Flank steak</i>	US-Black Angus Churrasco-Marinade 350g <i>US-Black Angus Churrasco marinade</i>	26,00
Dyckhofsteak <i>Dyckhofsteak</i>	Entrecôte mit Knochen, durchwachsen 500-600g <i>Entrecôte bone-in marbled</i>	26,00
Filetsteak <i>Filetsteak</i>	Neuseeländisches Rind 200g <i>New Zealand beef</i>	26,00
Rumpsteak <i>Rumpsteak</i>	US-Black-Angus fein marmoriert 300-350g <i>US-Black-Angus finely marbled</i>	29,00

Beilagen | Soßen

Side dishes | Sauces

Hausgemachte Kräuterbutter 2,00 <i>Homemade herbal butter</i>	Hausgemachte Röstzwiebeln 2,00 <i>Homemade roasted onions</i>
Mediterranes Gemüse 4,50 <i>Mediterranean vegetables</i>	Kartoffel Soufflé 4,50 <i>Potato soufflé</i>
Bohnen-Bouquet 4,50 <i>Beans</i>	Bratkartoffeln 4,50 <i>Fried potatoes</i>
Glasierte Möhren 4,50 <i>Glazed carrots</i>	Kartoffel-Sellerie Püree 4,50 <i>Potato-celery puree</i>
Kräuterdrillinge 4,50 <i>Herbal baby potatoes</i>	Pommes Frites 4,00 <i>French fries</i>
Rahmwirsing mit Südtiroler Speck 5,00 <i>Creamy savoy cabbage with South Tyrolean Bacon</i>	Hausgemachte Pommes Frites 5,50 <i>Homemade french fries</i>
Gebratene Serviettenkloßscheiben 5,00 <i>Fried bread pudding</i>	Süßkartoffel-Pommes 5,50 <i>Sweet potato fries</i>

Portwein-Jus | Port wine-jus

Pfeffer-Jus | Pepper-jus

Churrasco Marinade | Churrasco marinade

Hausgemachte Jack Daniels BBQ-Sauce | Jack Danieles BBQ-sauce je | each **3,50**

D e s s e r t

D e s s e r t

Französische Käseauswahl

Selection of French cheese

Trauben | Brot | zweierlei Dips

Grapes | bread | two types of dip

... mit 3 Käsesorten... *with 3 kinds of cheese*

8,00

... mit 5 Käsesorten... *with 5 kinds of cheese*

12,00

Trio von der Williamsbirne

7,00

in Glühwein pochiert | Sorbet | Soufflé

Trio of williams pear

Poached in mulled wine | sorbet | soufflé

Französische Apfeltarte vom hofeigenen Bio-Apfel

7,50

Vanillesauce | Walnusseis | Zimtblüten-Espuma

Homemade french apple tarte with in-house grown apples

Vanilla sauce | walnut ice cream | cinnamon flowers espuma

Mousse au Chocolate im Baumkuchenmantel

8,50

Frische Beeren | Himbeersorbet

Mousse au chocolate in pyramid cake

Fresh berries | raspberry sorbet

Preise

Unsere Preise verstehen sich in Euro (€) und inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Allergene

Eine Speisekarte mit Allergenauszeichnung erhalten Sie gerne bei unserem Personal.