



>> Vorspeisen <<

Tatar vom Rauchlachs auf einem Reibekuchen
mit Wildkräutern, Kresse und Sprossen in Limetten-Dill-Vinaigrette,
dazu Senfcreme

Sf,Se,glutenfrei,Mi

€ 16,00

Burrata Apulia

Cremiger Büffelmozzarella an bunten Grilltomaten, Bio-Baguettechips,
Rucola und Oliven-Schalottenchutney

Mi,Sf,glutenfrei

€ 16,00

Carpaccio von der Kalbshaxenterrine
mit Senfcreme, eingelegtem Sauergemüse
und geriebenem Meerrettich

Se,Sf,Mi

€ 19,00

>> Suppen <<

Kichererbsen-Linsensuppe
mit Chilifäden

Se,vegan,glutenfrei,laktosefrei

€ 9,00

Krustentiercremesuppe
mit Dillschaum und Shrimps

Se,Kre,Mi

€ 12,00

Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Sherrynote, Fleischeinlage, Gemüseperlen und Backerbsen

Se,Ei,Glu(We)

€ 11,00



>> Vegetarisch/vegane Gerichte <<

Veganes Thaicurry (mittlere Schärfe)

mit Paprika, Karotten, Kartoffeln, Broccoli, Tofu, Ingwer und rotem Curry,
dazu Jasminreis

Soj,Se,Ses,vegan,laktosefrei,glutenfrei

€ 16,00

Pilzravioli -Triangolo

auf Tomaten-Salbeirahmsauce
mit Rucolasalat und Parmesankäse

Glu(We),Se,Mi

€ 18,00

Mediterraner Wrap

Weizentortilla gefüllt mit Hummus, Avocado, Römersalat, Ei, Rispentomate,
roten Zwiebeln und gerösteten Cashewnüssen

Glu(We),Ei,Nu(Cash)

€ 15,00

>> Fisch <<

Forelle Müllerin Art

ganze Forelle gebraten
mit Drillingen und buntem Blattsalat

Fi,Se,Mi,Glu(We),Sf

€ 30,00

Filet vom schwarzen Heilbutt

an Venusmuschel-Krabbensauce
mit bunter Tagliatelle und Kopfsalat

Fi,Mi,Glu(We),Ei,Kre,Scha

€ 34,00

Halbes Dutzend King Prawns

in Knoblauchöl gebraten mit geröstetem Marchesi-Ciabatta
und einer Tomaten- Oliventapenade

Kre,Glu(We)

€ 32,00



>> Fleisch <<

Filet vom deutschen Biorind (200g)

€ 42,00

Rumpsteak vom deutschen Biorind (250g)

€ 36,00

an Pfefferrahmsauce mit Speckbohnenbündchen und Röstkartoffeln ^{Mi}

Supreme von der Kikok Maishähnchenbrust mit knuspriger Haut

an Rote Beete Püree, Broccoli und Kartoffelkrapfen

Man, Mi, Ei

€ 29,00

Gegrilltes Lammkarree auf einer orientalischen Sauce

dazu Babypaprika mit Couscous gefüllt

und Olivencrunch

Glu(We), Se

€ 35,00

Original Wiener Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren

dazu cremiger Gurkensalat und Pommes frites

Glu(We, Ro, Din), Ei, Mi

€ 28,00

>> Unsere regionalen Spezialitäten <<

Geschmorter Kalbstafelspitz

mit Petersilienkartoffeln und Kopfsalatherzen

Se, Mi, Sf

€ 28,00

Marinierte Bergmannsrippchen vom Grill

mit Barbequesauce, Pommes frites

und cremigem Krautsalat

Se, Sf, Mi

€ 18,00



>> Käse und kalte Speisen <<

Caesar Salad klassisch

mit Parmesandressing und Knoblauchcroûtons	Fi,Ei,Sf,Glu(We)	
dazu 5 gebackene Putenstreifen	Se,Glu(We),Ei	€ 18,00
oder Hirtenkäsewürfel	Glu(We)Ei,Mi	€ 18,00
oder gebratene Tofuwürfel	Soj	€ 23,00

Drei Picandou Ziegenkäsetaler

an einem Rucolasalatbukett in Walnussdressing,
mit in Calvados marinierten Miniäpfeln und Feigensenf
Mi,Nu(Wal),Sf

€ 17,00

Französische Käseauswahl auf dem Holzbrett

Comté Affiné AOPS 55% Rohmilch-Bergkäse
Brie Lait Cru mit Trüffel 50% Weißschimmelkäse
Livarot AOP Affineur 40% Gelbrindenkäse
Fourme d'Ambert AOP 50% Edelpilzkäse
mit Honigcrunch, Beeren und Schwarzbrot
Mi,Glu(We)

€ 19,00

>> Dessert <<

Vanille Panna Cotta auf einem Mangofruchtspiegel

mit frischen Himbeeren, Minze und Knusperhippe
Mi,Ei,Glu(We)

€ 10,00

Schokoladenmousse

mit bunten Fruchtsaucen, Cassisperlen und marinierten Waldbeeren
Mi,Ei,Glu(We)

€ 11,00

Parfait von griechischem Joghurt mit Honigcrunch

auf Birnenkompott und kandierten Mandeln
Mi,Ei,Glu(We),Nu(Man)

€ 12,00

Bunter Beeren- und Früchteteller

mit zweierlei Sorbets
glutenfrei,laktosefrei

€ 11,00



Allergenkennzeichnung zur aktuellen Speisekarte

Fi – Fisch

Kre – Krebstiere

Sul – Sulfite

Soj – Soja

Sf – Senf

Se – Sellerie

Ses – Sesam

Scha – Schalentiere

Nu(Pin) – Pinienkerne

Nu(Has) – Haselnuss

Nu(Man) – Mandeln

Nu(Wal) – Walnüss

Nu(Cash)-Cashewnuss

Glu(We) – Gluten aus Weizenmehl

Glu(Din) -Gluten aus Dinkel

Glu(Ro) – Gluten aus Roggen

Ei – Eierzeugnisse

Mi – Milcherzeugnisse (Laktose)

Lu – Lupine