

Suppe - soup

Cremesuppe von der Marone

Moosbeere | knuspriger Speck |
Kräuter

*Chestnut cream soup
cranberry | crispy bacon | herbs*

8.5



Vorspeise & Salate-

appetizer & salad

Winterlicher Blattsalat

Apfel-Rosmarindressing | Blattsalate |
Rohkost | Kerne

klein | small 5.5

groß | big 13

winter leaf salad

*apple-rosemary dressing | mixed leaf salads | raw
vegetables | pumpkin | seeds*

“Crostini”

Pinsa Style | Schmand | Hokkaido Kürbis |
Blaubeere | Grünkohl

“crostini”

*pinsa style | sour cream | hokkaido pumpkin | blueberry |
kale*

9.5

Winterliches Lachstatar

Rösti | Blattsalat | Birne |
Apfel-Rosmarindressing

winter salmon tartare

potato rösti | leaf salad | pear | apple-rosemary dressing

12.5



Hauptspeise

main course

Grünkohl

Mettenden | Kohlwurst | Bratkartoffeln | Senf
kale
sausages | fried potatoes | mustard

17.5



geschmorter Rinderbraten

Schmorsauce | Wurzelgemüse | Kartoffelpüree
braised beef with gravy
root vegetables | mashed potatoes

27.5

Barbarie Entenbrust rosa gegart

Blaubeerjus | Kürbis | Kartoffel | Linsen
Barbary duck breast
blueberry jus / pumpkin / potato / lentils

27

Lammrücken

Kakao-Pflaumenjus | Rosenkohl | Kartoffel |
Kräuter-Panko
saddle of lamb
cocoa-plum jus / Brussels sprouts / potato / herb panko

28

Rigatoni

Wirsing | Rinderhackfleisch | Pilze | Rahm
rigatoni pasta
minced beef / savoy cabbage / mushrooms / creamy sauce

17

Zanderfilet

Graupenrisotto | Cranberrys | Kräuter | Marone
pike perch fillet
barley risotto / cranberries / herbs / chestnut

27.5

Weinempfehlung

MARKUS PFAFFMANN

Grauburgunder, QbA
trocken
Pfalz, Deutschland
0,2l / 9.5
0,75l / 33

GÉRARD BERTRAND

Merlot
trocken
Cité de Carcassonne,
Frankreich
0,2l / 11
0,75l / 38

wine recommendation

MARKUS PFAFFMANN

Pinot Gris, QbA, dry
Pfalz, Germany
0,2l / 9.5
0,75l / 33

GÉRARD BERTRAND

Merlot, dry
Cité de Carcassonne
France
0,2l / 11
0,75l / 38

Hauptspeise

Main course

Linsen Dal

Naan Brot | Schmand | Koriander
lentil dal
naan bread | sour cream | coriander
18.5



Serviettenknödel

Pilzrahmsauce | Grünkohl | Blattsalat
bread dumpling
creamy mushroom sauce | kale | leaf salad
15.5

Dessert

Winterliches „Tiramisu“

Amaretto | Mandel | Spekulatius | Mascarpone
winter tiramisu
amaretto / almond / speculoos / mascarpone
8

Pflaumen-Kirschcrumble frisch aus dem Ofen

Butter-Zimteis
warm plum-cherry crumble
butter cinnamon ice cream
7.5

Liebe Gäste, haben
Sie Allergien oder
Unverträglichkeiten?
Sprechen Sie uns
einfach an – wir
helfen Ihnen gerne
weiter.

Weinempfehlung

WEINGUT SPREITZER

Riesling Muschelkalk
trocken
Rheingau, Deutschland
0,2l / 9
0,75l / 31

wine recommendation

SPREITZER WINERY

Riesling Muschelkalk
dry
Rheingau, Germany
0,2l / 9
0,75l / 31

Passend dazu - perfect pairing with

White Chocolate
Espresso Martini

13.5

Unsere Klassiker

Our classics

Caprese

Burrata | Zwiebel |
fruchtiger Tomatensalat | Kräuterpesto
burrata | onion | fruity tomato salad | herb pesto
14.5

Wiener Schnitzel

Kalbsfleisch | Preiselbeere | Zitrone | Bratkartoffeln
veal | cranberries | lemon | fried potatoes
29.5

Panzanella „Caesar“

Caesardressing | Croûtons | Bacon | Kirschtomate | Parmesan
caesar dressing | croûtons | bacon | cherry tomatoes | parmesan
15

Wahlweise mit:

optional with:

Maispouardenbrust (chicken breast) + 6

Black Tiger Garnelen (black tiger shrimp) + 9.5

Pasta Gamba

Black Tiger Garnele | Pinienkerne | getrocknete Tomaten |
Baby Spinat | Parmesan
*blacktigershrimp | pinenuts | driedtomatoes | babyspinach |
parmesan*
24.5

Brasserie Burger

Brioche Bun | Chorizo-Mayo | Lollo Bionda | Tomate |
Gurke | rote Zwiebel | Cheddar | Rinderpatty

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

*brioche bun | chorizo mayo | lettuce | tomato | cucumber |
red onion | beef patty cheddar*

for selection:

potato dippers or french fries

22

Schokoküchlein

Vanilleeis | fruchtige Beeren
chocolate fondant
vanilla ice cream | fresh berries

8