

Suppe - soup

Sellerie - Apfel - Cremesuppe

Kräuteröl | Granola

celery - apple - cream soup

herb oil | granola

8.5

klare Möhrensuppe

Jakobsmuschel | Ingwer | Limette | Zwiebel

clear carrot soup

scallop | ginger | lime | onion

11



Vorspeise & Salate

appetizer & salad

Frühlingshafter Blattsalat

Kräuter - Dressing | Rohkost | Rote

Beete | Kerne

klein | small 5.5

groß | big 13

spring leaf salad

herb dressing | mixed leaf salads | raw vegetables |

beetroot | seeds

Shiggy's "Crostini"

Landbrot | Rotkohl-Schmand |

Kräutersaitling | Grünkohl | Heidelbeere

Shiggy's "Crostini"

country bread | red cabbage sour cream | King Oyster

Mushroom | kale | blueberries

11.5

Empfehlung & Kreation unsere Köchin Shiggy

A Recommendation and Creation by Our Chef Shiggy



Sorbet

Cassissorbet

cassis sorbet

Wahlweise mit:

optional with:

8

Sekt
(sparkling wine)

Traubenbrause
(sparkling grape drink)

Vodka

Erfrischen Sie Ihre Sinne vor dem Hauptgang mit einem leichten Sorbet – auch ideal als Dessert.

Refresh your senses before the main course with a light sorbet – also ideal as a dessert.



Hauptspeise

Main course

Karree vom Duroc Schwein

Senfjus | Erbse | Sellerie | Kartoffelriegel

Duroc pork loin

mustard jus | peas | celery | potato bar

20.5

Flanksteak

Schokoladen - Kirschjus | Fingermöhre |

Kartoffelgratin

flank steak

chocolate - cherry jus | baby carrots | potato gratin

32.5

Pilz Gulasch (vegetarisch)

Wurzelgemüse | Kräuter | Kartoffelpüree | Röstzwiebel

mushroom goulash (vegetarian)

root vegetables | herbs | mashed potatoes | crispy onions

18.5

Rotbarschfilet

Risotto | Blaukraut | Fenchel

red perch filet

risotto | red cabbage | fennel

19.5

Frikassee von der Gans

Rahm | Rosenkohl | Möhre | Zwiebel | Pilze | Reis

goose fricassee

cream sauce | brussels sprouts | carrot | onion | mushrooms |

Rice

25.5

"Karee"

Das Karree ist ein besonders zarter Zuschnitt aus dem Rücken des Tieres

"Karee"

A particularly tender and lean cut from the loin

Weinempfehlung wine recommendation

GÉRARD BERTRAND

Merlot

trocken

Cité de Carcassonne, Frankreich

0,2l / 1l

0,75l / 3l

GÉRARD BERTRAND

Merlot, dry

Cité de Carcassonne
France

0,2l / 1l

0,75l / 3l

Hauptspeise

Main course

Linsen Dal (vegan)

Naan Brot | Schmand | Koriander
lentil dal (vegan)
naan bread | sour cream | coriander

18.5



Schmor Pasta

Rinderragout | Paprika | Zwiebel | Pasta
braised pasta
beef ragout | bell pepper | onion | pasta

18

Saiblinsfilet

Erbse | Sellerie | Drillinge | Kürbiskerne | Minze
arctic char fillet
peas | celery | baby potatoes | pumpkin seeds | mint

22.5

Dessert

Frühjahr „Tiramisu“

Orange | Espresso | Cointreau | Kirsche | Miso |
Mascarpone
spring "tiramisu"
orange | espresso | cointreau | cherry | miso | mascarpone

9

Kürbis Crème Brûlée

Granola | Blaubeere
Pumpkin Crème Brûlée
granola | blueberries

8.5

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

Gérard Bertrand

Banyuls Traditionnel AOC
Süßwein | 2016
Roussillon, Frankreich
0,05l / 8

perfect pairing with

Gérard Bertrand

Banyuls Traditionnel AOC
sweet wine | 2016
Roussillon, France
0,05l / 8

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 | Eisbergsalat | Tomate | Zwiebel |
Cheddar | Rinderpatty | rauchige Burgersauce

zur Auswahl:

Potato Dippers oder Pommes

*brasserie burger
brioche bun | iceberg lettuce | tomato | onion | cheddar |
beef patty | smoky burger sauce*

for selection:

potato dippers or french fries
22

Schokoküchlein

Vanilleeis | fruchtige Beeren
*chocolate fondant
vanilla ice cream | fresh berries*
8