

Saisonale Aperitif Empfehlung

Seasonal aperitif recommendation

Pink Pillow

Vodka | Himbeere | Zitrone | Eiweiß

vodka | raspberry | lemon | egg white

11.5

Rhabarber Love Story (alkoholfrei)

Lyres Italien Spritz | Rhabarber | Limette | Wild Berry

lyres italien spritz | rhubarb | lime | wild berry (non alcoholic)

8.5



Suppe - Soup

Spargelsuppe

G, Ha

Grüner Spargel | Bärlauch | Mandel

green asparagus | ramsons | almonds

8.5

Vorspeise - Appetizer

Tataki vom Flanksteak G

Zwiebel | Spargel | Radieschen | Blaubeere

onion | asparagus | radish | blueberry

17.5

Sommerlicher Blattsalat F

Pfirsich Dressing | Blattsalate | Rohkost | Beeren

peach dressing | leaf salads | raw vegetables | berries

Klein - Small - 5.5

Groß - Large - 13.0



Hauptspeise

Main course

Lammrücken - Sous vide

i, G

Blaubeer-Balsamicojus | Polenta | Aubergine |
Grapefruit

roast saddle of lamb | blueberry-balsamic jus | polenta | eggplant |
grapefruit

28.5



Gemüse-Kartoffelrösti (vegan)

F

Blattsalat | Rohkost | "Kräuterschmand"

vegetable and potato rösti (vegan) | leaf salad | raw vegetables |
"herb sour cream"

13.5

Pasta (vegan)

Erbsen-Pesto | Zitrone |

getrocknete Tomate | Spargel

vegan pasta | peas-pesto | lemon |

dried tomato | asparagus

18.5

Filet vom Saibling

G

Kartoffel-Spargelragout

saibling | potatoe-asparagus ragout

23.5

Thunfischsteak "blackened"

F, K, I, Aa

Teriyakijus | Pak Choi | Süßkartoffel | Sesam

tuna fish | teriyakijus | pak choy | sweetpotatoe | sesame

28.5

Weinempfehlung

WEINGUT SPREITZER

Riesling Muschelkalk

trocken

Rheingau, Deutschland

0,2L / 9.0

0,75L / 31.0

"BLACKENED"

ist eine Zubereitungsart bei der der Fisch in einer sehr heißen Pfanne scharf angebraten wird.

Dabei entsteht eine aromatische, dunkle Kruste, während das innere roh und nur leicht gegart bleibt.

is a preparation method in which the fish is seared in a very hot pan.

This creates a flavorful dark crust while the interior remains raw or only lightly cooked.

Hauptspeise

Main course

Maispoulardenbrust ⁱ

BBQ-Jus | Karotte | Kartoffel
corn-fed chicken breast | barbecue jus | carrot | potatoe

22.5



Stangenspargel vom Hof Große Wächter ^{c, g}

Hollandaise | Salzkartoffeln
asparagus | hollandaise | boiled potatoes

250g - 16.5

oder

500g - 24.5

Wahlweise mit:

optional with:

Rührei ^c

(scrambled eggs)

Kochschinken

(cooked ham)

Filet vom Saibling

(filet of saibling)

kleines Wiener Schnitzel ^{Aa, C}

(small veal schnitzel)

+ 3.6

+ 4

+ 8.5

+ 10.5

Weinempfehlung

GÉRARD BERTRAND

Merlot
trocken
Cité de Carcassonne,
Frankreich

0,2L / 11.0
0,75L / 38.0

MARKUS PFAFFMANN

Grauburgunder, QbA
trocken
Pfalz, Deutschland

0,2L / 9.5
0,75L / 33.0

Dessert

Panna Cotta ^c

Basilikum | Erdbeere | Minze
panna cotta | basil | strawberry | mint

7.5

Dazu passend

KARL PFAFFMANN

Riesling Spätlese "Silberberg"
Beerenauslese, QBA
lieblich
Pfalz, Deutschland

0,1L / 11.0
0,375L / 39.0

Unsere Klassiker

Our classics

Caprese ^G

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

14.5

Wiener Schnitzel ^{Aa, C}

Kalbsfleisch I Preiselbeere I Zitrone I Kartoffel-Gurken-Salat
veal | cranberries | lemon | potato-cucumber-salad

29.5

Panzanella „Caesar“ ^{G, C, Aa, D}

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

15.0

Wahlweise mit:

optional with:

Maispoulardenbrust (*chicken breast*) **+ 6.0**

Black Tiger Garnelen (*black tiger shrimp*) **+ 9.5**

Pasta Gamba ^{D, Aa, G}

Treccine I Black Tiger Garnele I Pinienkerne I getrocknete
Tomaten I Baby Spinat I Parmesan
*treccine pasta | black tiger shrimp | pine nuts | dried tomatoes |
baby spinach | parmesan*

24.5

Brasserie Burger ^{Aa, C, G}

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

zur Auswahl:

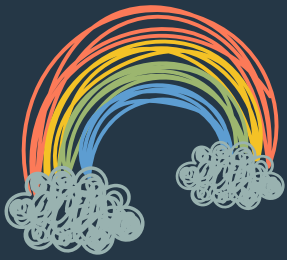
Potato Dippers oder Pommes

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

for selection:

potato dippers or french fries

22.0



Für unsere jungen Gäste For our little ones

Wir freuen uns, dass ihr heute hier seid!

Wenn wir abends ein Buffet im Restaurant anbieten, gilt ein ganz besonderes Angebot für euch:

Der Preis pro Lebensjahr beträgt nur 1 € !

Ab 14 Jahren gilt dann der normale Preis von 45 €.

Wir wünschen euch einen guten Appetit!

Gerne könnt Ihr natürlich auch aus den untenstehenden Speisen auswählen.

Falls Ihr etwas zum Malen möchtet, meldet euch gerne bei uns.

We are delighted that you are here today! When we offer a buffet in the restaurant in the evening, we have a very special offer for you: The price per year of age is only 1 € !

From the age of 14, the normal price of €45 applies. We wish you a good appetite!

Of course you can also choose from the dishes below. If you would like something to paint, please contact us.

Speisen - Dishes

Pluto Aa, J

Pommes Frites mit Mayo und Ketchup

Pluto - french fries with mayo and ketchup

5.0

7 Zwerge Aa, C, G

Hähnchennuggets mit Karottengemüse und Kartoffelpüree

7 Dwarves - chicken nuggets with carrot vegetables and mashed potatoes

7.5

Super Mario Aa

Pasta mit Tomatensauce

Super Mario - pasta with tomato sauce

7.0

Räuberteller

Klau dir was bei den Großen

Robber's plate - steal something from the big ones

0.0

