

VORSPEISEN / STARTER

Kürbis-Kokossuppe (VEGAN) **7,00 €**
Süßkartoffelchips
pumpkin-coconut soup / sweet potato chips

Gulaschsuppe **8,50 €**
Rindfleisch / Paprika / Zwiebel / Creme Fraiche
Gulash soup
beef / bellpepper / onion / creme fraiche

Kleiner gemischter Salatteller **8,50 €**
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte
Granatapfeldressing^{g,i} / Brot^{aa,ab,ac} & Butter
small mixed salad
mixed salad leaves / cucumber / tomato / carrot
pomegranate dressing / oven baked bread / butter

Flammkuchen Elsässer Art **13,00 €**
Flammkuchen^{ab} / Creme Fraiche / Speck / Zwiebel / Lauchzwiebel
classic Flammkuchen (thin french flatbread pizza)
creme fraiche / bacon / onion / spring onion

Carpaccio vom Rind **13,50 €**
Olivenöl / Zitrone / Pesto^{ab,b,fc,fd} / Grana Padano
geröstet Pinienkerne
beef carpaccio
olive oil / lemon / pesto / Grana Padano / roasted pine nuts

SALAT / SALAD

Gemischter Salatteller **11,50 €**
gemischte Blattsalate / Gurke / Tomate / Karotte
Granatapfeldressing^{g,h,i} / Brot^{ab} & Butter
mixed salad
cucumber / tomato / carrot
pomegranate dressing / oven baked bread / butter

Wahlweise mit gebratenen Kikokhähnchenstreifen **18,50 €**
optional with fried Kikok chicken strips

Wahlweise mit Fetakäse **13,50 €**
optional with feta cheese cube

Wahlweise mit gebratenen Champignons **13,50 €**
optional with pan-fried mushrooms

FLEISCHGERICHTE / MEAT DISH

Steak aus der Rinderhüfte (ca.250gr) 28,50 €

Pfefferrahmsauce^{ab,b,g,h,i} / Kartoffelsouffle im Biskuitmantel^{ab,b,c,fa} / Speckbohnenbündchen^b
top round steak (about 250 g) / potato souffle in biscuit coating / green beans
wrapped in bacon

Kikokhähnchenbrust im Speckmantel^{ab,ac,b,c} 23,50 €

Balsamicosauce^{ab,b,i} / Zucchini-Champignongemüse / gebackene Birnenkartoffeln^{ab,b,c}
Kikok chicken breast / bacon
balsamic sauce / zucchini and mushrooms / baked pear potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb^{ab,b,c} 28,50 €

**Bratkartoffeln^b / Preiselbeeren /
gemischter Salatteller / Granatapfeldressing^{g,i}**

Wiener Schnitzel
pan-fried potatoes / bacon / onions / cranberries
side salad / pomegranate dressing

Classicburger 20,50 €

Brioche Bun^{aa,a,b,ac,b,c} / Rindfleischburger / Burgersauce^h /
glasierte rote Zwiebeln^{b,i,1,5} / Salat / Gewürzgurke³/Tomate
Bacon Marmelade^{i,1,5} / Steakhouse Pommes / Mayonnaise^{c,5} / Ketchup³
classic Burger
brioche bun / beef burger / burger sauce / glazed red onions/ salad / pickles
tomato / Bacon jam / steakhouse fries / mayonnaise / ketchup

wahlweise mit Cheddarkäse¹ 21,50 €

optional with Cheddar cheese

Hausgemachter Wildscheinburger 22,50 €

Wildschweinhack / Brioche Brötchen / Preiselbeer-BBQ-Sauce^{g,3,4} /
Brie / pochierte Birneⁱ / Wildkräutersalat / Steakhouse Pommes / Mayonnaise^{c,5} / Ketchup³/
homemade wild boar burger
brioche bun / cranberry BBQ sauce / brie / poached pear / wild herb lat / steakhouse fries /
mayonnaise / ketchup

FISCH / FISH

Im ganzen gebratene Forelle^{ab}

22,50 €

Zwiebel-Zucchini-Kräuterfüllung / Rieslingsauce^{ab,b,i} / Süßkartoffelgnocchi^{ab,b,c}

pan-fried trout

onion, zucchini herb filling / Riesling sauce / sweet potato gnocchi

VEGAN & VEGETARISCH / VEGAN & VEGETARIAN

Vegane Gemüsespaghetti

15,00 €

Zucchini – Möhrenspaghetti / Tomaten-Tofu -Bolognese^d

vegan vegetable spaghetti

zucchini-carrot spaghetti / tomato-tofu-bolognese

Ofengemüse

14,50 €

Kürbis / Aubergine / Zucchini / Paprika / Champignon / Süßkartoffel

gratiniert mit Fetakäse / Kräutercreme Fraiche

oven baked vegetables

pumpkin / eggplant / zucchini / pepper / mushroom / sweet potato gratinated with feta cheese / herb cream fraiche

Nachspeise / Dessert

Apfelpfannkuchen^{ab,b,c}

8,00 €

karamellisierte Mandelblätter / Vanilleeiscreme^{b,c} / Schlagsahne

apple pancakes

caramelized almond flakes / vanilla ice cream / whipped cream

Hausgemachtes Walnußparfait^{b,c}

9,00 €

Rotwein-Pflaumenkompott^{ab,b,c} / Schlagsahne^b

homemade walnut parfait

red wine plum compote/ whipped cream