

Vorspeisen

LACHS

mit Hendrik's Gin gebeiztes norwegisches Lachsfilet im Noriblatt
auf Grillzucchini, mariniertem Fenchel und Zitronenfrischkäse ^{A4, A7}
Norwegian salmon fillet marinated with Hendrik's Gin in the nori leaf
on zucchini, marinated fennel, lemon cream cheese 14,50 €



ANTIPASTI

Hausgemachte Antipasti mit Büffelmozzarella auf Rucolabett,
italienischem Olivenöl, altem Balsamico und Serranoschinken ^{A7}
Homemade antipasti with buffalo mozzarella on a rocket bed,
Italian olive oil, old balsamic vinegar and Serrano ham 13,50 €



CARPACCIO

Rindercarpaccio vom Jungbullen mit frisch geriebenem
Grana Padano und altem Balsamico ^{A7}
Beef carpaccio of young bull with freshly grated
Grana Padano and old balsamic 14,50 €



Suppen

KASPRESSKNÖDEL

Klare Rinderbrühe mit Kasspressknödel, Gemüsejulienne
und Schnittlauch ^{A1, A3, A7}
Clear beef broth with cheesedumplings, vegetable and chives 5,50 €

TOMATE

Feine Tomatensuppe mit Balsamico, fruchtigem Olivenöl und Pesto
Fine tomato soup with balsamico, fruity olive oil and pesto 5,50 €

PARMESAN

Feine Parmesanschaumsuppe mit Grissini, Prosciutto und Kräuteröl
Fine parmesan foam soup with breadsticks, prosciutto and herbal oil 5,50 €

**Unsere
Suppen gibt's
auch kleiner:**

**Suppe
in der
Tasse 3,50**

Vegetarisch/Vegan

GEMÜSECURRY

Pikantes Gemüsecurry mit gebratenem Räuchertofu, Silberzwiebeln,
eingelegtem Ingwer, Pak Choi und Basmatireis ^{A8, A9}
Spicy vegetable curry with roasted smoked tofu, silver onion,
pickled ginger, pak choi and basmati rice 14,50 €



SPINATKNÖDEL

Gebratene Spinatknödel mit Pilz-Lauchgemüse, frisch geriebenem
Grana Padano und Kräutersauerrahm ^{A1, A3, A7, A8}
Fried spinach dumplings with mushrooms and leeks, freshly grated
Grana Padano and herb sour cream 14,50 €

ZWIEBELROSE

Mit Zucchini gefüllte Zwiebelrose dazu Süßkartoffelcreme, Rote Beete,
mariniertes Orangen – Fenchelgemüse, Pak Choi und Mandelmilchschaum, ^{A5, A8}
With zucchini filled onion rose, sweet potato cream, beetroot,
marinated orange - fennel vegetables, pak choi and almond milk foam 14,50 €



Pasta

IBERICO

Hausgemachte Tagliarini mit Streifen vom Iberico Schwein, frischen Kräutern, Tomaten und Waldpilzen in leichter Weißwein-Sahnesauce A1, A3, A7

Homemade tagliarini with strips of pork fillet, fresh herbs, Tomatoes and mushrooms in a light white wine cream sauce 16,50 €



STEINPILZ

Ravioli mit Steinpilzfüllung in Salbeibutter, dazu Rucola, Kirschtomaten und frisch gehobelten Parmesan A1, A3, A7

Ravioli with porcini stuffing in sage butter, with arugula, cherry tomatoes and freshly sliced parmesan 15,50 €

Snacks



CHILI CON CARNE

Chili con Carne aus bayrischem Rindfleisch mit Schmand und Weißbrot A1, A7

Chili con carne from bavarian beef with sour cream and white bread 9,50 €

RIVERA OLIVEN-PARMEGIANO REGGIANO

Große Rivera Oliven mit Olivenöl und gebrochenem Parmesan A1, A3

Big rivera olives with olive oil and Parmesan 8,50 €

CURRYWURST

Gebratene Currywurst mit hausgemachter Currysauce, dazu Pommes frites A7, A12

Sausage with homemade currysauce and french fries 9,50 €



Salate

SALATSCHÜSSEL

Kleiner gemischter Salat mit Kirschtomaten, Gurken, Paprika, Sprossen und Hausdressing A3, A10, A11

Small mixed salad with cherry tomatoes, cucumber, Peppers, sprouts and house dressing 4,50 €

POWER SALAT

Gemischter Salat mit in Olivenöl gebratenen Filets von Zander und Wolfsbarsch dazu Riesengarnelen, marinierte Stückchen von der Roten Beete, Chiasamen, Balsamicodressing und Oliven A3, A10, A11

Mixed salad with pikeperch fillets fried in olive oil, cod and sea bass, with king prawns, marinated pieces of beetroot, chia seeds, balsamic dressing and olives 16,50 €



SALAT TANDOORI

Salat der Saison mit gebratenen Tandoori – Hähnchenbruststreifen, Mangostücken, Kirschtomaten, Gurken, Leinsamen und Hausdressing A3, A10, A11

Seasonal salad with fried tandoori strips of chicken breast, mango pieces, cherry tomatoes, cucumber, lei seeds and house dressing 14,50 €



SALAT BEEF

Rosa gebratene Streifen von der Rinderlende auf dem Holzbrett serviert mit gebratenen Champignons, dazu ein bunt angemachter Salat mit Hausdressing A3, A10, A11

Mixed salad with roasted sirloin beef, champignons and homemade dressing 18,50 €

Fisch

STÖR

Gegrilltes Störfilet von Stefans Fischschmankerl aus Straubing, mit Paprika ZucchiniGemüse, Rosmarinkartoffeln und Safranschaum ^{A1, A4, A7}
Grilled sturgeon fillet from Stefan's fish specialties from Straubing, with paprika zucchini vegetables, rosemary potatoes and saffron foam 19,50 €



WOLFSBARSCH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet auf süß-saurem Kürbis, mit Pak Choi und Weißwein-Currysauce ^{A1, A4, A7}
Grilled bass served with sweet sour pumpkin, Pak Choi and white wine curry cream 19,50 €

Fleisch

SCHWARZFEDERHUHN

Saltim Bocca vom Schwarzfederhuhn mit Serranoschinken, Limone, Salbei auf Süßkartoffel – Trüffelcreme, Wildem Broccoli und Portwein - Kräutersauce ^{A1, A7}
Saltim Bocca from black feathered chicken with serrano ham, lime, sage on sweet potato - truffle cream, wild broccoli and port wine - herb sauce 16,50 €



TAFELSPITZ

Vom Rind, in kräftiger Rinderbrühe zart gekocht mit regionalem Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln, dazu servieren wir Schnittlauchsauce und Apfel-Meerrettich ^{A1, A3, A8}
Beef cooked in an a spicy beef broth with regional root vegetable and parsley potatoes. We serve it with, chive sauce and apple – horseradish 16,50 €



BLACK ANGUS

Hausgemachter Burger mit Black Angus Rinderpatty, geschmolzenem Cheddar, Jalapeños, Schmorzwiebeln und Pommes frites ^{A1, A7}
Homemade burger with black angus beef patty, melted Cheddar, jalapeños, onion and french fries 17,50 €



WIENER SCHNITZEL

Klassisches Wiener Schnitzel auf lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat mit hausgemachten Kronsbeeren ^{A1, A3}
Classic Wiener Schnitzel on luke cucumber potato salad with cranberries 20,50 €

ZWIEBELROSTBRATEN

Rostbraten von der Rinderlende mit Röstzwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln ^{A1, A9}
Sirloin beef with fried onions, green beans with bacon and fried potatoes 21,50 €

DRY AGED BEEF

30 Tage am Knochen gereiftes Rinderroastbeef vom Black Angus mit mediterranem Gemüse, Bratkartoffeln und Chimichurri ^{A7}
Black Angus beef roast beef matured on the bone for 30 days with Mediterranean vegetables, fried potatoes and chimichurri 29,50 €



UNSERE SPEISEN GIBT'S NATÜRLICH AUCH IN KLEIN: SPRECHEN SIE UNS BITTE AN

Käse/Dessert

KÄSEDUETT

Tiroler Heumilchkäse und italienischer Pecorino auf Weintrauben mit Feigensenf A7, A10, A11
Tyrolian mountain cheese and Italian Pecorino with grapes and mustard 9,50 €

MOUSSE

Weißes Schokoladenmousse mit gerösteten Mandelsplitter,
Sauerkirschen und Haselnusseis A1, A3, A7
*White chocolate mousse with toasted almond slivers,
Sour cherries and hazelnut ice cream* 6,50



CREME

Bayerisch Creme mit Himbeerspiegel, Schokoladeneis und Pistazien A1, A3, A7
Bavarian cream with raspberry mirror, chocolate ice cream and pistachios 5,50 €



HAUSGEMACHTE APFELKÜCHERL

Apfelscheiben in Karmeliten Bierteig mit Zimtzucker,
Vanilleeis und Waldfruchttragout A1, A3, A7
*Apple slices in Karmeliten beer batter with cinnamon sugar,
Vanilla ice cream and forest fruit ragout* 6,50 €



KAISERSCHMARRN

Kaiserschmarrn mit Mandeln, Rosinen, Zwetschgenröster und Vanilleeis A1, A3, A7
Pancake with almonds, raisins, plums and vanilla ice 9,00 €

AFFOGATO

Cremiges Crème Vanilla mit original italienischem Espresso A7
Vanilla ice cream with espresso 3,00

VANILLEEIS SPEZIAL

Freche Kombination: zartschmelzendes Crème Vanilla mit Kürbiskernöl A7, A8
Vanilla ice cream with pumpkin seed oil 2,50 €

Empfehlung

Rheingau, Kiedrich

2017 Kiedricher Riesling
Robert Weil, trocken
Traubensorte: 100% Riesling
0,75l 39,00 €

Ein Klasse-Riesling, den das Weltklasse-Weingut Robert Weil speziell für den Sommer empfiehlt. Die Trauben stammen von den Höhenlagen des Gutes am Taunuskamm, die als die besten des Rheingaus gelten. Perfekt gelungen ist mit der „Berglage“ die Balance von Frucht mit Aromen von rotem Apfel und pikanter Säure. Eine feine Würze untermalt das Ganze. Bis in den langen Nachklang ist der Wein wunderbar saftig!



Allergenkennzeichnung:

A1: Gluten A2: Krebstiere A3: Eier A4: Fische A5: Erdnüsse A6: Sojabohnen
A7: Milch (Laktose) A8: Schalenfrüchte A9: Sellerie A10: Senf A11: Senfsamen
A12: Schwefel-Dioxid und Sulfite A13: Lupinen A15: Weichtiere