

FRISCHER SPARGEL

Frische, Qualität und Geschmack spielen für uns eine sehr große Rolle.

Aus diesem Grund beziehen wir unseren Spargel direkt vom Erzeuger.

VORSPEISEN & SUPPEN

SPARGELCREMESUPPE 8,80 €

Spargelstückchen • Bärlauch Croutons

SPARGELSALAT 16,80 €

frischer Spargel • Balsamico-Dressing

mit Scampi und Jakobsmuschel +8,80 €

HAUPTGERICHT

FRISCHER SPARGEL 21,80 €

Rohgewicht 300g

mit Kartoffeln oder Kräuter-Crêpes

hausgemachte Sauce Hollandaise

Bitte wählen Sie dazu:

GEMISCHTE SCHINKENPLATTE 8,80 €

WIENER SCHNITZEL VOM KALB 100 g Rohgewicht 14,80 €

GEGRILLTES LACHSFORELLENFILET 14,80 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG VOM

WEINGUT GIES-DÜPPEL, BIRKWEILER, RHEINLAND-PFALZ

WEISSER BURGUNDER TROCKEN -CALCIT- 2022 0,2l 7,80 €

Saftige Birnenaromen und frisch gemähte Bergwiese 0,75l 28,00 €

charakterisieren diesen Wein.

SILVANER TROCKEN -STEINSPRUNG- 2022 0,2l 8,80 €

Passt ausgezeichnet zur Lachsforelle. Dieser Silvaner trumpft

mit seinen nussigen, würzigen und vegetabilen Aromen auf. 0,75l 32,80€



STARTERS & SALADS

BLÜHENDER FRÜHLINGSSALAT **V** **7,80 €**
Blattsalate • Hausdressing • Spargelgarnitur • Wachteleier

FELDSALAT **11,80 €**
lauwarmes Kartoffeldressing • Kracherle
Jeremy's smoked bacon (Speck)

CARPACCIO VOM RIND **16,80 €**
Parmesankäsespäne • Olivenöl • Rucola

HAUSGEBEIZTER GRAVEDLACHS **16,80 €**
Senfdillsauce • Kartoffelpuffer • Salatbouquet

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN	3 STÜCK	19,80 €
Baby-Spinat-Salat • Wasabi-Dressing Walnuss-Crunch	6 STÜCK	26,80 €

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



SOUPS

TAFELSPITZSUPPE	6,80 €
Klare Kraftbrühe • Rindfleischstreifen • Markklößle • Maultäschle	
BÄRLAUCH-RUCOLA-CREMESUPPE V	8,80 €
STEUERMANN'S BOUILLABAISSE	9,80 €
Fischsuppe Marseiller Art • Safran • Aioli	
GROSSE STEUERMANN'S BOUILLABAISSE	18,80 €
Fischsuppe Marseiller Art • Safran • Aioli	

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



FISH

MATJESFILETS HAUSFRAUEN ART 18,80 €

Äpfel und Zwiebeln in Sauerrahm • knusprige Bratkartoffeln

GRÜNES THAI CURRY MIT LACHSSTEAK 24,80 €

Gemüse • Jasminreis

**GEBACKENES ZANDERFILET
ALT DAXLANDER ART** 24,80 €

hausgemachter Kartoffelsalat • Salatbouquet
hausgemachte Sauce Remoulade

GEBRATENES DORADENFILET 26,80 €

Oliven-Tapenade • Kräuterkartoffeln • Salbeibutter

MARINIERTER KABELJAU TOKYO STYLE 28,80 €

Crème-Fraîche Kartoffelstampf mit Schnittlauch
eingelegter Ingwer • Pak Choi

VEGETARIAN

OFENGESCHMORTE KIRSCHTOMATEN V 22,80 €

Bärlauch-Tagliatelle • Parmesanflocken • Pinienkerne • Rucola

V=VEGETARISCH

GRÜNES THAI CURRY V+ 22,80 €

Gemüse • Jasminreis

V+=VEGAN



MEAT

CORDON BLEU		21,80 €
vom Schweinerücken mit Schinken & Käse gefüllt hausgemachte Eierspätzle • Rahmsauce		
WIENER SCHNITZEL VOM KALB		26,80 €
Gurkensalat • Bratkartoffeln • Preiselbeeren		
IM MARSALA GESCHMORTE KALBSBÄCKLE		28,80 €
(72 Stunden bei 62°C) Gremolata • Wurzelgemüse • Kartoffelmouseline		
KALBSFILET MIT STEINPILZEN		31,80 €
Eierspätzle • Rahmsauce		
RUMPSTEAK	200 g Rohgewicht	29,80 €
Wurzelgemüse • Bratkartoffeln	300 g Rohgewicht	33,80 €
Bone Marrow Gravy		
GESCHMORTE HIRSCHROULADE		33,80 €
Schmorgemüse • Bärlauch-Schupfnudeln		

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

