

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

charakterisieren diesen Wein. 0,75l 28,00 €

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

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

HAUSGEBEIZTER GRAVEDLACHS 16,80 €
Senfdillsauce • Kartoffelpuffer • Salatbouquet

GEBRATENER BUNTER SPARGEL 16,80 €
Orangen-Vinaigrette • Wildkräuter • geröstetes Panko-Topping

V = Vegetarisch

V+ = Vegan



SOUPS

TAFELSPITZSUPPE 6,80 €
Klare Kraftbrühe • Rindfleischstreifen • Markklöße • 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 €
Bärlauchrisotto • Parmesan Beurre blanc	
GANZE MAISCHOLLE FINKENWERDER ART	27,80 €
Speckstippe • Champignons • Frühlingszwiebel Shrimps • Petersilienkartoffeln Gerne auch filetiert + 4,00 €	

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 PRINZESS	33,80 €
Weißer Spargel • Kräuter-Crêpes Sauce Hollandaise	
ARGENTINISCHES RUMPSTEAK GRAIN FED	
Kräuterbutter • Speckbratkartoffeln • Blattsalat	200 g Rohgewicht 31,80 €
	300 g Rohgewicht 35,80 €
GESCHMORTE HIRSCHROULADE	33,80 €
Schmorgemüse • Bärlauch-Schupfnudeln	
REHNÜSSCHEN AUS HEIMISCHER JAGD	36,80 €
Wacholdersauce • Grüner Spargel • Herzoginkartoffeln	

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.

