



VORSPEISEN

Carpaccio vom Rind mit Basilikum-Pesto, Rucola, Parmesan Olivenöl und Pinienkernen	16,00 Euro
Spargel-Pfirsich-Salat mit Honigwabe aus dem Kurpark dazu Weichkäse und Gartenkresse	15,00 Euro
Rote Bete Carpaccio mit Rosmarin-Honig, gebackene Ziegenkäsetaler Pflücksalat, Walnüsse und Wassermelonen-Kresse	13,50 Euro

SUPPEN

Cremesuppe von Spargel und Parmesan mit gebackener Garnele	9,50 Euro
Tomatenessenz mit Paprika und Ricotta-Spinat Ravioli	9,00 Euro
Cremesuppe von der Brunnenkresse mit Kartoffeln und Sahne, dazu Nordseekrabben	9,00 Euro

HAUPTGÄNGE

FLEISCH

200 g Rumpsteak mit Alpenblüten-Butter Pfefferjus, Pfannengemüse und Süßkartoffelpommes	29,50 Euro
Wiener Schnitzel vom Kalb - hauchdünn plattiert und knusprig gebacken mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und feinem Gurkensalat	28,50 Euro
Schnitzel vom Hirsch 'Wiener Art' mit Rosmarin und Tomaten Flakes an Kohlrabigemüse und Rhabarber Chutney dazu lauwarmer Kartoffelsalat	28,50 Euro
Schweinefilet in Parmaschinken gewickelt auf Parmesan-Mousseline, dazu buntes Wurzelgemüse und Bärlauchpesto	26,50 Euro
Medaillons von der Putenbrust im Serranoschinkenmantel auf geschmortem Rahm-Paprika , Kartoffelgnocchi und kleinem Gartensalat	26,00 Euro



FISCH

Tataki vom Lachsfilet auf Kartoffel-Mais Rösti
Sauce, Zuckererbsen und Pflücksalat 27,50 Euro

Gefüllte Ricotta-Spinat Ravioli auf Parmesansauce
mit gebratene Riesengarnelen und mediterranem Gemüse 27,50 Euro

VEGETARISCH / VEGAN

Weißer Stangenspargel an rote Bete Risotto
karamellisiertem Ziegenkäse-Taler von Biohof Dörmann
dazu Erbsensprossen und Cashewkerne 27,50 Euro

Unser Kokos Gemüse Curry im gebackenem Teigkörnchen
dazu Basmatireis, Cashewkerne und geräuchertem Tofu 25,50 Euro

KINDERKARTE

Kleines Schnitzel vom Schwein
mit Bratkartoffeln oder Pommes und Karotten 11,50 Euro

Crispy Chicken Sticks
mit Pommes oder Bratkartoffeln und kleinem Salat 11,50 Euro

Cheeseburger
mit Tomate, Salat und Cheddar (gerne auch vegetarisch) 8,50 Euro

DESSERTS

Erdbeer-Sorbet mit Zartbitterschokolade
Eierlikörschnitte und Wassermelonen-Sprossen 9,50 Euro

Holunderblütenmousse auf grünem Matcha-Spiegel
dazu karamellisierter Rhabarber und Crumble 9,50 Euro

Unsere Dubai-Schokoladenschnitte mit Philadelphia-Creme
Pistazien, Erdbeeren und Chantilly Sahne 9,50 Euro