



## Vorspeisen

<b>Geräuchertes Tatar vom Weiderind</b> Sardelle   Kaper   Wachtel-Ei   Meerrettich   Wasabi-Majo   Kresse   Baguette Allergen: A; C; D	14,00
---	-------

<b>Waldblick-Salat</b>  Salat   Tomate   Beere   Nuss   Rhabarber-Vinaigrette   Kresse Allergen: H; M	10,00
--	-------

<b>Würzfleisch vom Geflügel</b> Zitrone   Baguette Allergen: A; D; F; L; O	9,00
--	------

<b>Gegrillter Römersalat</b>  Tomate   rote Zwiebel   veganer Parmesan   Kresse   Baguette Allergen: A	8,00
--	------

<b>Bruschetta</b> Tomate   veganer Parmesan   Kresse   Baguette Allergen: A	7,00
---	------

## Vegetarisch & Vegan

 <b>Pasta Gransole*</b> Zitrone-Basilikum-Füllung   Nussbutter   veganer Parmesan   Kirschtomate Allergen: A; C; G	19,00
 <b>Gnocchi*</b> Basilikum-Nuss-Pesto   veganer Parmesan   Kirschtomate Allergen: A; H	16,00
 <b>Spinatknödel*</b> Tomatenragout   veganer Parmesan   Kresse Allergen: A; C; F; G; L; N; O	15,00

## Hauptspeisen

<b>Saftige Wildentenbrust (Sous-vidé)*</b> Portweinjus   Kloß   Apfelrotkohl   Semmelbutter   Kresse Allergen: A; G; L; O	27,00
<b>Lammhaxe (Sous-vidé)*</b> Portweinjus   Polenta   Karotte (Sous-vidé)   Kresse Allergen: G; L; O	26,00
<b>Kap-Seehechtfilet</b> Tomatenragout   Kartoffel-Kräuter-Waffel   Ofengemüse   Kresse Allergen: C; F; G; L; O	24,00
<b>Rinderroulade Hausfrauen Art*</b>  empfiehlt Bratenjus   Kloß   Apfel-Rotkohl   Semmelbutter   Kresse Allergen: A; G; L; O; M	23,00
<b>Schweinebäckchen vom deutschen Strohschwein (Sous-vidé)*</b> Portweinjus   Süßkartoffelpüree   Ofengemüse   Kresse Allergen: A; C; G; L; O	22,00
<b>Schnitzel aus der Schweinehüfte*</b> Backofen-Pommes frites   Salat Allergen: A; C; G; M	21,00
<b>Kaninchenleber*</b> Portweinjus   Süßkartoffelpüree   Apfel   Zwiebel   Kresse Allergen: G; L; O	19,00

## Steaks

<b>Tomahawk vom deutschen Strohschwein (350-400g)</b>	27,00
Das Duroc Tomahawk wird aus dem beidseitig der Wirbelsäule verlaufenden Kotelett-Strang des Schweins geschnitten. Das marmorierte Rückensteak ist besonders zart und perfekt zum Grillen geeignet. Allergen: G; L; O	
<b>Argentinisches Entrecôte (250g)</b>	26,00
Das Entrecôte (französisch entre für zwischen, côte für Rippe) ist ein Steak aus dem Zwischenrippenstück des Rinds. Wir servieren das Steak mit Portweinjus & Kräuterbutter. Allergen: G; L; O	
<b>Irishes Flanksteak (200g)</b>	23,00
Der Steak-Zuschnitt wird aus dem Bauchlappen gewonnen. Es hat lange Fasern und kaum Fettanteil. Wir servieren das Steak mit Portweinjus & Kräuterbutter. Allergen: G; L; O	
<b>Maishähnchenbrustfilet</b>	21,00
Wenn die Hähnchen mit mehr als 50% Mais gefüttert werden, spricht man vom Maishähnchen. Durch das Füttern von Mais bekommt das Tier seine charakteristische zartgelbe Färbung. Dazu servieren wir Tomatenragout. Allergen: L; O	

## Beilagen – Steaks

<b>Kartoffelgratin</b> (Allergen: C; G)	6,00
<b>Ofengemüse</b>	6,00
<b>Polenta</b> (Allergen: C)	6,00
<b>Backofen-Pommes frites</b>	5,00
<b>Süßkartoffelpüree</b> (Allergen: G)	5,00
<b>Kartoffel-Kräuter-Waffel</b> (Allergen: C)	5,00
<b>Spinatknödel</b> (Allergen: A; C; F; G; H; N)	5,00
<b>Gegrillter Römersalat</b>	5,00
<b>Karotten (Sous-vide)</b>	5,00
<b>Kleiner Beilagen-Salat mit Hausdressing</b> (Allergen: M)	5,00

<b>2 Beilagen Ihrer Wahl</b>	<b>9,00</b>
------------------------------	-------------

## Burger

**Maishähnchen Burger** 21,00  
Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller  
Tranchen von der Maishähnchenbrust | White-Smoked BBQ-Sauce | Guacamole  
Salat | Tomate | rote Zwiebel  
Allergen: A; N

**Bacon Burger** 20,00  
Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller  
180g Rindfleisch-Patty | Burgersauce | BBQ-Sauce | Käse | Tomate | saure Gurke  
rote Zwiebel | Röstzwiebel  
Allergen: A; C; G; M; N

**Schnitzel Burger** 19,00  
Mit einem frischen Burgerbrötchen der Bäckerei Ziller  
160g Schweineschnitzel | Burgersauce | BBQ-Sauce | Käse | Tomate | saure Gurke  
rote Zwiebel  
Allergen: A; C; M; N



**No Beef No Cheese Burger** 17,00  
Taste-like-meat-Patty | White-Smoked BBQ-Sauce | veganer Gouda | Tomate  
saure Gurke | rote Zwiebel | Urgetreide-Bun  
Allergen: A; F; M; N

Taste-like-meat: Schmeckt wie Fleisch – ist nur keins.  
Durch innovative Kochverfahren wird aus natürlichen Zutaten wie bspw. Erbsen,  
braunem Reis und rote Beete (für die schöne Farbe) pflanzliches „Fleisch“ kreiert,  
dass genauso saftig schmeckt wie traditionelles Fleisch.

## Beilagen – Burger

Ofengemüse 6,00  
Backofen-Pommes frites 5,00  
Kartoffel-Kräuter-Waffel (Allergen: C) 5,00  
Kleiner Salat mit Hausdressing (Allergen: M) 5,00

2 Beilagen Ihrer Wahl 9,00

## Dessert & Eis

<b>Crème Brûlée</b> Beerengrütze   Mango-Sorbet   Vanille-Nuss-Deko Allergen: A; C; F; G; H	10,00
<b>Armer Ritter 2.0</b> Beerengrütze   Weißbrot   Vanillesauce   Pistazien-Cornflakes Allergen: A; C; G; H	8,00
<b>Warmer Apfelstrudel</b> Vanilleeis   Schlagsahne Allergen: A; G	9,00
<b>Eis mit Öl</b> 1 Kugel Vanilleeis   Kürbiskernöl   Schlagsahne Allergen: G; H	6,00
<b>Nussknacker</b> 3 Kugeln Vanille- & Nusseis   Nuss   Schlagsahne   Karamellsoße Allergen: G; H	9,00
<b>Eierlikörbecher</b> 3 Kugeln Vanilleeis   Schlagsahne   Eierlikör Allergen: C; G	8,00
<b>Coupe Dänemark</b> 3 Kugeln Vanilleeis   Schlagsahne   Schokosoße Allergen: G	7,00
<b>„Despresso“</b> Dessertüberraschung & Espresso Allergen: H	6,00
<b>Eingeweckte Rote Grütze</b> 1 Kugel Vanilleeis   Beerengrütze Allergen: G	6,00
<b>Vanilleeis auf Espresso</b> Schlagsahne Allergen: G	6,00
<b>Kindereisbecher „Eisclown“</b> 1 Kugel Eis   Schlagsahne   bunte Smarties Allergen: G	5,00