

## VORSPEISEN

### STARTERS

**Picandou Ziegenkäse mariniert mit Rosenblättern und Kornblumen** 13

Picandou goat cheese marinated in rose petals and cornflowers



**Vitello Tonnato mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und mariniertem Rucola** 14

Vitello Tonnato with tuna sauce, caper apples and marinated rocket salad

**Bunter Wildkräutersalat mit fruchtigem Buttermilch-Limetten Dressing** 14

Mixed wild-herb salad in buttermilk lime dressing

#### wahlweise mit:

Add on

**Riesengarnelen in roter Currybutter gebraten** 16

Fried King Prawns in red curry butter

**Filetstreifen vom Rind mit Austernsauce und Chili mariniert** 17

Fillet strips marinated in chili oyster sauce

## SUPPEN

### SOUPS

**Kaltes Melonensüppchen mit Zitronen-Minz-Pesto** 8

Cold melon soup with lemon mint pesto



**Essenz von der Strauchtomate mit Basilikum-Quark-Nocken** 8

Essence of tomato with basil curd-dumpling



**Kalte Avocadosuppe mit Streifen vom hausgebeiztem Lachs** 9

Cold avocado soup served with strips of marinated salmon

## HAUPTGÄNGE

### MAIN COURSES

## VEGAN

### VEGAN

#### **Marinierter Tofu mit geschmortem Spinat, Weizentagliatelle und japanischer Sesamvinaigrette**

15

Marinated tofu with braised spinach, wheat tagliatelle in Japanese sesame vinaigrette



#### **Vegan Burger - mit Gemüse Mais Salsa und Pommes Frites**

17

Vegan Burger with Vegetable Corn Salsa and French Fries



## FISCH

### FISH

#### **Saiblingsfilet in Zitronenbutter gebraten mit karamellisierten Wassermelonenbällchen und Kokos Risotto**

20

Fried filet of Char-Fish in lemon butter with caramelized watermelon balls and coconut risotto

### **Empfehlung des Küchenchefs Roger Schlosser**

Recommendation from Executive Chef Roger Schlosser



#### **Tournedos und Rentierbratwurst in Thymian-Pfeffer Butter gebraten mit Preiselbeer Sauce, sautierten Pfifferlingen und Gitterkartoffeln**

28

Tournedos and reindeer sausage pan fried in thyme pepper butter with cranberry sauce, sautéed chanterelles and lattice potatoes

## FLEISCH

### MEAT

**Altmühltaler Schweinefilet vom Grill mit fruchtigem Apfel-Zwiebel Chutney und Buchweizentagliatelle** 18  
„Altmühltal“ grilled pork fillet with apple-onion chutney and buckwheat tagliatelle

### Vom Grill / Grilled

**Kalbsfilet (160g)** 21  
Fillet of veal (160g)

**Rib-Rye vom bayrischen Weiderind (300g)** 29  
Bavarian Rib-eye (300g)

**Argentinisches Rinderfilet (200g)** 30  
Argentinian fillet steak (200g)

**Zu allen Steaks reichen wir ein Salatbouquet und körnigen Frischkäse-Tomaten Dip**  
All steaks are served with a side salad and a Home-made cream cheese tomato dip

### Steak Saucen je 3.5 / each sauce 3.5

**Roger's BBQ Sauce** / Roger's BBQ sauce  
**Feurige Knoblauch Chilli Butter** / Spicy garlic chilli butter  
**Apfel-Zwiebel chutney** / apple onion chutney

### Beilagen je 3.5 / each side dish 3.5

**Ofenkartoffel mit Schnittlauchcreme** / Baked potato with chives cream

**Gitterkartoffeln** / lattice potatoes

**Karamellkartoffeln** / caramel potatoes

## DESSERT

### Dessert

<b>Creme Brulée von der Passionsfrucht</b>	<b>8</b>
Creme Brulée from the Passion Fruit	
<b>Erdbeere, Zitronenmelisse und Meerrettich - Fruchtig süß trifft auf scharf</b>	<b>9</b>
Strawberry, lemon balm and horseradish - sweet meets spicy	
<b>Hausgemachte Gyoza mit Apfel-Ingwer-Füllung an Vanilleschaum und Blaubeer Eis auf dem Bananenblatt serviert</b>	<b>9</b>
Homemade Gyoza's with apple-ginger filling with vanilla foam and blueberry ice cream served on a banana leaf	



vegetarisch / vegetarian



vegan

#### **Alle Preise in Euro (€) inclusive Service und Mehrwertsteuer.**

All prices in Euro (€) including service and VAT.

**Bitte informieren Sie uns über besondere Diätwünsche und alle Nahrungsmittelallergien oder Intoleranzen, die wir bei der Zubereitung beachten sollen. Wenn Sie weitere Informationen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen oder Zusammenstellungen von Lebensmitteln und deren Inhaltsstoffe benötigen, fragen Sie uns bitte. Wir informieren Sie und/oder unterstützen Sie bei der Wahl einer Alternative.**

Please inform us about any special dietary requirements or any food related allergies or intolerances which we should take into consideration when preparing a meal. If you require any further information on ingredients in our dishes or food composites, please ask us and we will assist you with the choice of alternatives.