

Vorspeise

(dazu servieren wir einen Brotkorb)

Brotkorb mit Tages - Dip 2,50

Vitello Tartufo 16

Kalbsrücken / Trüffel - Thunfischcreme / Kapern

Cremige Burrata 14,50

Datterino Tomate / Basilikum Öl

Rindertatar vom Weiderind

80g 18

140g 26

Wachtelei / Hausbrot / Salzbutter

+ Pommes Frites 4,50

Gratinierter Ziegenkäse 16,50

Feldsalat / Thymianhonig / Walnüsse / Apfelkompott

Rote Bete Carpaccio 13

Orangenvinaigrette / Walnüsse / Feldsalat

+ Rinderfiletspitzen 12

+ gegrillte Garnele 3 Stk. 9

+ Ziegenkäse 6

Suppe

(dazu servieren wir einen Brotkorb)

Hokkaido Kürbissuppe 10

Kürbischutney / Croûtons

Waldpilzcreme Suppe 10

Waldpilze / Geräucherter Schinken

Klare Rinderkraftbrühe 10

Sherry / Grießklößchen

Salate

(dazu servieren wir einen Brotkorb)

Bunter Linsensalat 10

Wildkräutersalat / Avocado / Balsamico / Dressing

Caesar Salad 12

Speck / Parmesan / Croûtons

Salate Wahlweise mit:

Landhuhn + 8

Rinderfiletspitzen + 12

Gegrillte Garnelen 3 Stk. + 9

Burger

Wattkorn Rind's Burger (medium) 18

Rosmarin Bun / Cheddar / Tomate / Speck
BBQ Sauce / Pommes Frites

Süßkartoffel Burger 16

Rosmarin Bun / BBQ Sauce / Salat
Tomate / Pommes Frites

Vegetarisch & Pasta

Trüffelpasta à la Crème 30

Linguine / Perigord - Trüffel / Parmesan

Bärlauch - Risotto 23

Cherrytomaten / Parmesan



Klassiker

Krosse Grützwurst 19,50

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Meerrettich

Kalbsleber „Berliner Art“ 26

Kartoffelpüree / Apfelkompott / Röstzwiebeln

Hausgemachte Königsberger Klopse 21

Kartoffelpüree / Rote Bete

Kohlroulade 24

Kartoffelpüree / Kümmeljus

Entenkeule 26

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Orangenjus

Matjes „Hausfrauen Art“ 23

Bratkartoffeln / Hausfrauensauce

Roastbeef (kalt) Rosa gebraten 24

Bratkartoffeln / Salat / Remoulade

Rinderroulade 25

Bratkartoffeln / Speckbohnen

Rothirschbraten 27

Kartoffelklöße / Apfelrotkohl / Waldpilze / Wildjus

Kalbsfrikassee 26

Kartoffelpüree / Erbsen / Spargel / Möhren

Züricher Geschnetzeltes 28

Kartoffelrösti / Kalbsfilet / Pilzrahmsauce

Filetspitzen vom Weiderind 29

Spätzle / Rinderfilet / Waldpilze

Wiener Schnitzel 34

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Preiselbeeren / Zitrone

Hamburger Pannfisch 28

Bratkartoffeln / Gurkensalat / Dijonsensauce



Unser saisonales Frühlingsmenü

Cremige Bärlauchsuppe
mit geräuchertem Lachs & Backerbsen

Zarter Frischlingsbraten
*mit Petersilienkartoffeln,
Spargel Morchelragout
& Bratenjus*

Rhabarberkompott
mit Vanillesauce & Crumble

pro Person 48

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts-und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt.



Fisch & Meeresfrüchte

Garnelen Pfanne 32

Pfannengemüse / Safrandip

Wildlachsfilet gebraten 30

Kartoffelpüree / Rahmspinat / Safransauce

Zander gebraten 28

Kartoffelpüree / Rahmwirsing / Beurre Blanc

Am Tisch tranchiert

Zubereitungsdauer 25 Minuten

Chateaubriand ab 2 Personen (ca. 500g) p.P. 49

Pommes Frites / Bratkartoffeln / Speckbohnen
Buntes Gemüse / Sauce Béarnaise / Trüffeljus

Australisches Tomahawk

für 2 Personen (ca.1,1kg mit Knochen) p.P. 49

Bratkartoffel / Pommes Frites
Grüne Speckbohnen / Bratgemüse
Trüffeljus / Béarnaise



Vom Grill

serviert mit zwei Beilagen & einer Sauce Ihrer Wahl

US - Rinderfilet

180g 35

250g 49

400g 64

US - Rib Eye

250g 34

400g 48

Beilagen 4,50

Pommes Frites
Bratkartoffeln S/Z
Kartoffelpüree
Dauphinekartoffeln
Butterkartoffeln
Pfannengemüse
Speckbohnen
Rahmwirsing
Rahmspinat

Salat 4,50

Gemischter Salat
Gurkensalat

Sauce 3,50

Pfeffersauce
Bénaise
Trüffeljus
Bratensauce
Trüffel Mayonnaise
Kräuterbutter

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts-und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der Gesetzlichen MwSt.





Dessert

Flüssiger Schokoladenkuchen 12

Vanilleeis / Kirschkompott

Crème Brûlée Vanille 12

Beerensorbet

Geeister Marillenknoedel 14

Aprikosenkompott / Vanillesauce

NY Cheesecake 9,50

Beerenkompott

Hamburger Rote Grütze 8,50

Vanillesauce

Karamellisierter Kaiserschmarrn 14

Zwetschgenröster / Vanilleeis

+Eierlikör 3

Eis & Sorbet Kugel 3

Vanilleeis / Erdbeereis / Schokoladeneis

Zitronensorbet / Beerensorbet

Dessertdrink

Rüdesheimer Kaffee / Asbach Uralt / Kaffee & Sahne / 7,50

Afogato al caffè / Espresso & Vanilleeis / 6,50

Eisschokolade / Vanilleeis & Sahne / 8,50

Eiskaffee / Vanilleeis & Sahne / 8,50

Unser Personal informiert Sie gerne über Inhalts- und Zusatzstoffe.
Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen MwSt.