



## *Suppen & Vorspeisen*

*Soups & starters*

*Rinderkraftbrühe mit Einlage*<sup>2,3,4,8</sup>

*Beef broth with solid ingredients*

5,80 €

*Krustentiersüppchen mit Grönlandshrimps & Sahnehaube*<sup>1,2,3,4,8</sup>

*Soup of crustacean with shrimp & cream*

6,90 €

*Senfsüppchen mit einem Wachtelei & Sahne*<sup>8</sup>

*Mustard soup with a quail egg and cream*

7,90 €

*Kleiner Salatteller mit dreierlei Dressing und frischem Baguette*<sup>3,8</sup>

*Small salad with three dressings served with fresh baguette*

5,90 €

*Warmer Ziegenkäse im Amaranthmantel auf Feldsalat mit Preiselbeer-Himbeerdressing*<sup>3</sup>

*Warm goat cheese in amaranth coat on lamb's lettuce with cranberry-raspberry dressing*

9,80 €

*Pfannkuchen-Lachsrolle an Dilljoghurt mit frischem Baguette*<sup>8</sup>

*Pancake salmon roll with dill yogurt served with fresh baguette*

8,60 €

*Büffel-Mozzarella an Kakischeiben mit Balsamicocreme dazu hausgemachte Croutons*<sup>8</sup>

*Buffalo-mozzarella on kaki slices with balsamic cream & croutons*

9,60 €

*Serranoschinken mit Senfgurken, Brezel & Butter*<sup>1,2,3,8</sup>

*Parma ham with mustard cucumbers, pretzel and butter*

10,50 €



## **Fisch**

*Fish*

*Zanderfilet im Pergamentmantel, auf frischem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln <sup>8</sup>*

*Pike-perch in parchment on fresh vegetables served with rosemary potatoes*

23,60 €

*Eglifilet an Safrangemüse-Risotto, dazu Kräuterbutter <sup>8</sup>*

*Egloffile with saffron vegetable risotto and herb butter*

22,90€

*Seeteufel auf Tomaten-Püree mit feinen Bandnudeln <sup>8</sup>*

*Monkfish on tomato puree served with fine tagliatelle*

24,60 €

*Gedünsteter Schwarzer Heilbutt an Limettensauce, dazu Salzkartoffeln <sup>2,8</sup>*

*Steamed black halibut with a lime sauce served with boiled potatoes*

24,20 €

## **Hauptgerichte - Salat, Vegetarisch & Vegan**

*Main dishes - Salad, vegetarian & vegan*

*Großer Salat mit Hähnchenbrust, verschiedenen Dressings & frischem Baguette <sup>3,8</sup>*

*Salad with chicken breast, different dressings & fresh baguette*

14,40 €

*Schupfnudeln im Pfännchen mit frischem Gemüse (Vegetarisch)*

*Schupfnudeln in pans with fresh vegetables*

13,10 €

*wahlweise mit Hähnchenbrust/ optionally with natural fried chicken breast +5,10 €*

*Pastetenkörbchen mit Ratatouillegemüse & Käse gratiniert <sup>8</sup> (Vegetarisch)*

*Pate with ratatouille vegetables au gratin with cheese*

15,40 €

*Mediterranes Gemüse mit einer Ofenkartoffel (vegan)*

*Mediterranean vegetables with a baked potato*

14,90 €



## Hauptgerichte

*Main dishes*

*Hähnchenbrustfilet an Risotto mit frischem Gemüse <sup>8</sup>*

*Chicken breast fillet served with risotto and fresh vegetables*

17,60 €

*Schnitzel mit geschmorten Zwiebeln & Pommes Frites*

*Schnitzel of pork with stewed onions and french fries*

16,40 €

*Filetspitzen in einer Cognac-Pfeffer-Sauce, dazu feine Bandnudeln <sup>2,8</sup>*

*Fillet tips in a cognac-pepper-sauce, served with tagliatelle*

21,90 €

*Schweinelendchen auf Austernpilze mit Käse gratiniert & Röstinchen <sup>8</sup>*

*Loin of pork au gratin with cheese on oyster mushrooms served with hash browns*

23,90 €

*Rumpsteak mit einem Gamba "Surf & Turf", dazu Pommes Frites*

*Rump steak with one Gamba "Surf & Turf" served with french fries*

26,80 €

*Filetsteak mit einer Madagaskar-Pfeffersauce, dazu Süßkartoffelpommes & ein kleiner Salat <sup>2,8</sup>*

*Fillet steak with a Madagascar-pepper-sauce, served with sweet fried potatoes & a small salad*

31,40 €



## Dessert

Dessert

*Zweierlei Sorbet (auch Vegan) / mit Sekt aufgefüllt*

*Sorbet without or with sparkling wine*

4,10 € / 6,10 €

*Crumble von Zimtpflaumen à la Waldklause <sup>1,8</sup>*

*Crumble of plum à la Waldklause*

5,80 €

*Bourbon-Vanilleeis an warmen Zimtpflaumen mit Sahne <sup>1,8</sup>*

*Vanilla ice cream on warm cinnamon plums with cream*

6,30 €

*Eis von gebrannten Mandeln auf karamellisierten Apfelspalten in einer Orangensauce mit Sahne <sup>3,8</sup>*

*Almonds ice cream on caramelized apple slices in an orange sauce with cream*

7,60 €

*Schokoladensoufflé <sup>8</sup>*

*Chocolate soufflé*

6,40 €

*“Rotwein-Zimt-Birne” Baumkuchen-Parfait an einem Fruchtspiegel mit Sahne <sup>8</sup>*

*“Red wine cinnamon pear” baumkuchen parfait on a fruit glaze with cream*

7,30 €

*Dazu reichen wir Ihnen gern eine Kaffeespezialität oder einen Digestiv*

*And we will be happy to serve you a coffee specialty or a digestive*

W

**Wild**

*Game dish*

*Wildcremesuppe mit Pfifferlingen & Sahnehaube*

*Game cream soup with chanterelles & cream*

5,90 €

*Terrine de Canard (Ententerrine) mit Pflaumen & Haselnüssen an einer Cumberlandsauce*

*Duck terrine with prunes and hazelnuts on a cumberland sauce*

11,40 €

*Tranchen (rosa gebraten) von der Barbarie-Ente an Feldsalat mit einem Himbeerdressing*

*Tranches of the barbarie duck with corn salad with a raspberry dressing*

10,60 €

*Hirschrückensteak auf einer Pfifferlingssauce mit Rotkohl & Serviettenknödeln*

*Venison steak on a chanterelles sauce served with red cabbage and dumplings*

28,90 €

*Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Klößchen*

*Goose breast with apple red cabbage and dumplings*

20,50 €

*Wildschweinbraten mit gefüllter Birne, Rosenkohl und Salzkartoffeln*

*Wild boar served with a stuffed pear, brussels sprouts and salted potatoes*

19,60 €

*Auf Vorbestellung (ab 4 Personen)*

*Wild-Consommé*

\*\*\*

*Ganze Gans am Tisch tranchiert*

*mit Rosenkohl, Rotkohl, Klößchen, Salzkartoffeln & gefüllter Birne*

*inkl. einer Flasche Wein*

*pro Person 25,50 €*