



*Für den kleinen Hunger*  
*For the small appetite*

Gratiniertes Sauerkraut mit Rahm, Kassler und Kartoffeln  
Gratinated creamy sauerkraut with smoked pork and potatoes 5,50 €

*Wir empfehlen Ihnen*  
*We recommend*

Kartoffel-Lauchcrèmesuppe mit Chorizo  
Potato leek cream soup with chorizo 4,30 €

Vegetarischer Spinatstrudel mit Rosinen und Couscous  
auf Paprika-Tomatensauce mit Tandoorschmand  
Vegetarian spinach strudel with raisins and couscous  
on bell pepper tomato sauce with tandoori sour cream 8,60 €

Kross gebackene Hähnchenbrust mit Mangold-Walnußfüllung  
auf Süßkartoffelragout, Zitronensauce und Frühlingszwiebeln  
Crispy chicken breast filled with swiss chard and walnut  
on sweet potato ragout, lemon sauce and spring onions 10,90 €

Gebratene Rindfleischstreifen in Brombeer-Chilijus mit Bandnudeln  
und Zucchini, serviert mit Parmesan und kleinem Salat  
Fried beef stripes in black berry chili jus with ribbon noodles  
and zucchini, served with parmesan and small salad 12,60 €

Orientalisches Lammragout im Kartoffelpüreenest  
mit Paprikagemüse und Minzjoghurt  
Oriental lamb stew in a nest of mashed potatoes  
with bell pepper vegetable and mint yoghurt 13,20 €

Gespickter Wolfsbarsch im Ganzen gebraten  
mit Balsamico-Linsen, Drillingskartoffeln und Senfbutter  
Larded loup de mer whole roasted with balsamico lentils,  
small potatoes and mustard butter 13,50 €

