

Vegetarisch / Vegan

vegetarian / vegan

Kohlrabi- Sesam- Schnitzel vegetarisch 19,80

Kohlrabi mit einer Sesampanade ausgebacken
Stampfkartoffeln, Zucchini- Spaghetti

(kohlrabi breaded with sesame, smashed potatoes, zucchini spaghetti)

Bandnudeln vegetarisch oder vegan möglich 17,60

aus eigener Herstellung

mit Pesto, Brokkoli, halbgetrockneten Tomaten
wahlweise mit Ziegenkäse oder Walnusskernen

(selfmade tagliatelle with salsify, broccoli and semi- dried tomatoes,
optional with goat cheese or walnut kernels)

Gyros auf Sojabasis vegan 18,90

Kräuterkartoffeln, Zaziki, Ofengemüse

(soy- based with herb potatoes, zaziki and oven baked vegetables)

Gemüse- Curry vegan 17,20

knackiges Gemüse in einer Kokos- Currysauce
an einem Mix aus Reis, Wildreis, Linsen, Quinoa und Hartweizen

(crunchy vegetables in a coconut curry sauce, with a mix of rice, wild rice,
quinoa and durum wheat)

Fleisch

meat

Schnitzel mit Sesampanade 19,80

panierter Schweinerücken ca. 180 g
Kräuter- und Süßkartoffeln mit Radieschen und
Frühlingszwiebeln in der Pfanne geschwenkt
Frühlingscreme

(sesame breaded pork loin, potatoes and sweet potatoes with radish, herbs and
spring onions pan- fried, sour cream)

gegrillte Hähnchenbrust 19,20

Zucchini Spaghetti und Ofenkartoffel mit Frühlingscreme

(grilled chicken breast with zucchini spaghetti and baked potato with sour cream)

Cordon bleu 23,60

Schweinefilet gefüllt mit Serranoschinken und Bergkäse,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
buntes Ofengemüse

(pork tenderloin filled with Serrano ham and mountain cheese, roasted potatoes with
bacon and onions, oven baked vegetables)

geschmorte Beinscheibe vom Rind 21,30

Speckbohnen, Stampfkartoffeln

(braised beef shank, beans with bacon and onions, mashed potatoes)

Kräuterhähnchen

19,80

mit Kräutern und Käse gefüllt im Baconmantel
karamellierte Möhren und Zuckerschoten
Potato Dippers und Frühlingscreme

(chicken breast filled with herbs and cheese wrapped in bacon, caramelized carrots and sugar snap pea, potato dippers, sour creme)

Rinderfilet

ca. 200 g - Uruguay

29,50

Rinderfiletsteak medium gegrillt
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
Salatbeilage, Gewürzbutter

(medium beef fillet steak, roasted potatoes with bacon and onions, side salat, spiced butter)

Kalbsschnitzel „Dubarry“

24,50

paniertes Kalbsschnitzel
Blumenkohl überbacken mit würziger Chili-Käsesauce
Potato Dippers

(breaded veal escalope, chili- cheese gratinated cauliflower, potato dippers)

Pulled Goose

17,60

frittiertes Knoblauchbrot
Burrata, Spitzkohlsalat, Wasabimousse

(pulled goose, fried garlic bread, Burrata, pointed cabbage salad, wasabi mousse)

Fisch

fish

Wolfsbarschfilets 20,60

Stampfkartoffeln mit Speck
cremiger Blattspinat
Gurkensalat

(fried sea bass fillets, smashed potatoes with bacon, creamy leaf spinach, cucumber salad)

fangfrische Forelle 21,30

aus Brandenburg ca. 400 g

mehliert gebraten
Gurkensalat
Bratkartoffeln

(floured fried trout, cucumber salad, roasted potatoes with bacon and onions)

Lachsfilet 22,10

karamellisierter Fenchel
Stampfkartoffeln

(salmon fillet, caramelized fennel, smashed potatoes)

Bandnudeln Meeresfrüchte 24,60

aus eigener Herstellung

Pulpo, White Tiger Garnelen, Muscheln
Tomaten, Knoblauch

(selfmade tagliatelle with octopus, White Tiger shrimps, mussels, tomatoes, garlic)

Klassiker

classics

Rinderroulade 23,10

Speck, Zwiebeln, Gewürzgurke
Apfelrotkohl, Salzkartoffeln

(beef Roulade filled with bacon, onions and gherkin, red cabbage with apples, potatoes)

Schnitzel 2.0 22,40

Schnitzelchen vom Schweinefilet ca. 180 g
Speckbohnen
Bratkartoffeln

(breaded pork tenderloin, beans with bacon and onions,
roasted potatoes with bacon and onions)

Eisbein ca. 800 g 19,20

Erbspüree, Sauerkraut, Salzkartoffeln
Speck und Röstzwiebeln

(knuckle of pork, pea puree, sauerkraut, potatoes, bacon, roasted onions)

Ofenkartoffel 14,50

Frühlingscreme
Salatbeilage

(baked potato with sour creme and salad side dish)