

Speisenkarte März/April 2026

12 April bis 1 November ab 14.00 Uhr beginnt die **Sonntags - Kuchen - Zeit**

Suppen

Fruchtige Thai-Curry Suppe vegan 8,- mit Saté Spieß 10,50

Bärlauch Schaumsuppe, Tomatenöl, geröstete Mandeln 9,-

Brot & Dip oder Bio Olivenöl 3,50

Vorspeisen & kalte Gerichte

Kleiner gemischter **Blattsalat** mit Gurken, Tomaten, Schalotten & saisonalem Hausdressing vegan 7,50

Mango-Papaya-Salat, Chili, Edamame, Avocado, Erdnusscrunch 14,50

Eingelegter **Pfirsich** mit tasmanischem Bergpfeffer, Vanilletomaten und **Burrata** 16,50

Gebackene **Birne** mit **Feta**, frischen Beeren & Thymian-Ahornsirup 16,-

Kurz gebratenes **Secreto Iberico**, gebackener **grüner Spargel** mit Kim Chi Sesam Dressing 19,50

Gebeizter **Lachstatar**, Gurke, Dill, Rhabarber Chutney, Senfkaviar 17,50

Rinder Tartar Klassisch oder allez retour 19,50 + **Pommes** 6,- + **Trüffel Parmesan Pommes** 8,-

Fleischlos schön

Bärlauch Risotto, Artischockenherzen, Zitronen Ricotta 23,50

Spaghetti **Arrabbiata** auf Rucola 13,50 + **200 gr. Roastbeef** + 22,- + **Burrata** + 6,-

Ofen-Karotten, Babyspinat, Tahin-Joghurt, Kichererbsen Crunch, Granatapfelkerne 24,50

Homemade Spaghetti mit **Madeira -Trüffelsauce**, Babyspinat, Kräutersaitling & gehobeltem Sch. Trüffel 25,50

Spargelrisotto mit Bärlauch, weißem & grünem Spargel 22,50

Der Erste, leider immer etwas teurere, **Ratinger Spargel** mit Drillingen, Butter oder Hollandaise 24,50

mit rohem & gekochtem Schinken + 7,50

mit Kalbsschnitzel + 16,50

mit Lachsfilet + 13,50

mit Tagliata (200 gr. Argentinisches Roastbeef) 22,00

Fisch & Meeresfrüchte

Gebratener **Oktopus**, Oliven-Kartoffelpüree & mojo verde 28,50

Zanderfilet, grüner Spargel, Patatas Bravas, Zitronen Beurre blanc 29,-

Lachsfilet auf buntem Gemüse & Linsen Madras Curry 26,50

Gebratene **Jakobsmuscheln**, Erbsen-Minze Püree, Serano Chip 34,-

Fleisch ist mein Gemüse

ca. ½ kg **Kalbskotelett** mit gratiniertem grünem Spargel & Cognac Pfeffer Sauce 42,50

Lammkeule, Pflaumensauce, geräucherte Aubergine, geschmolzene Tomaten 28,50

Königsberger Klopse, braune Butter-Kartoffelpüree, Kapernsauce, Rote Bete Apfelsalat 26,50

Cordon Bleu mit Bresaola, Scamorza auf getrüffelter Kartoffel Mousseline & Babyspinat 32,50

ca. 200 gr. **Roastbeef** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 35,-

ca. 180gr. **irisches Rinderfilet** mit Ofenkartoffel, Gemüsefüllung, Bärlauchquark 36,-

Maispoularde, Maispüree, gebratener Mini Mais, grüne Pfeffersauce 27,50

Wiener **Kalbsschnitzel** mit Landhauspommes & Gurkensalat 32,- kleine Portion 26,-

Süßes & Salziges

1 Kugel hausgemachtes **Vanille Eis** 4,- Espresso **Affogato** 6,- **Affogato & Grappa** 10,-

Himbeertraum mit überbackenem Vanille Espuma 9,50

Mango- oder Passionsfruchtsorbet mit Vodka & Prosecco 9,50

Café Gourmand mit drei wechselnden Desserts und Espresso 12,50

Caramel - Schokoladen Mousse, Passionsfruchtgel, Cashew Crunch 10,50

Für Kids

Tortellini mit Käse Sahne Sauce & gekochtem Schinken 10,50

Nürnberger **Würstchen** Spieß mit Kartoffel Püree 9,50

Pasta mit Butter 6,- oder mit Tomatensauce 8,50

Bio Chicken Nuggets + Haus Pommes 13,-

Allergene- & Zusatzstoffe Liste reichen wir gerne auf Anfrage oder sprechen Sie einfach mit dem Küchenchef

Alle **Preisangaben in Euro**, wir akzeptieren **alle** gängigen europäischen **Karten & Barzahlung**

Doggybag – der Umwelt zur Liebe pro Einwegverpackung 2,00

Aus organisatorischen & personellen Gründen können wir **keine Änderungen der Speisen** vornehmen