



## Frühlingskarte

Spring Menu

### Vorspeisen Starters

**Hausgemachte Kartoffel-Schäufelchen mit zweierlei Dip** 7,00 €  
(Sour Cream and hausgemachte BBQ Sauce)

*Home-made little potato scoops served with two dips  
(sour cream and home-made BBQ sauce)*

**Carpaccio „Rote Bete“** 10,00 €  
marinierte rote Bete mit Rucola, Walnüssen  
und karamellisierten Ziegenfrischkäse-Bällchen

(auch als veganes Gericht bestellbar)

*Beetroot Carpaccio - marinated beetroot with rucola, walnuts and  
caramelized goat milk cream cheese balls (also available as vegan dish)*

**Carpaccio vom rosa gegarten Kalbsfleisch** 13,00 €  
mit sautierten Egerlingen, Frühlingslauch und Parmesan-Creme

*Carpaccio from rose veal (medium well) with sautéed cremini mushrooms,  
spring onions and Parmesan cheese cream*

### Suppe Soups

**Kartoffel-Sellerie-Suppe** 7,00 €  
mit gebratenem Pancetta  
(italienischer Bauchspeck) und Trüffel-Öl

*Potato celery soup with sautéed pancetta (Italian bacon) and truffle oil*

**Gulaschsuppe vom „Jack’s Creek“ (Black Angus, Australien)** 7,50 €  
mit Crème fraîche und Schnittlauch

*Goulash soup from „Jack’s Creek“ (Black Angus, Australia)  
with crème fraîche and chives*



## **Salate** *Salads*

**Dreierlei Tomaten-Salat (rot, gelb und orange)** 12,00 €  
mit gerösteten Pinienkernen, frischer Minze,  
roten Zwiebeln und geriebenem Schafskäse  
(auch als veganes Gericht bestellbar)  
*Mixed tomato salad (red, yellow and orange) with roasted  
pine nuts, fresh mint, red onions and grated ewe's milk cheese  
(also available as vegan dish)*

**Rucola Salat** 9,00 €  
mit gerösteten Pinienkernen, zweierlei Cherry-Tomaten (rot und gelb),  
gehobeltem Parmesan und Balsamico-Honig-Vinaigrette  
(auch als veganes Gericht bestellbar)  
*Rucola salad with roasted pine nuts, two kinds of cherry tomatoes (red and yellow),  
grated Parmesan cheese and balsamic honey vinaigrette (also available as vegan dish)*

**wahlweise mit:**  
*optionally served with:*

**gebratenem Ziegenfrischkäse im Parmaschinken-Mantel** 13,00 €  
*sautéed goat milk cream cheese wrapped in Parma ham*

**Maishähnchenbrust „Supreme“** 14,00 €  
*Corn fed chicken breast „Supreme“*

**gegrillten Hüftsteak-Streifen** 15,00 €  
*grilled strips of sirloin steak*

**Caesar Salad** 10,00 €  
Römersalat-Herzen mit zweierlei Cherry-Tomaten (rot und gelb),  
Parmesan-Spänen, Croûtons und Caesar-Dressing  
(auch als veganes Gericht bestellbar)  
*Romaine lettuce hearts with two kinds of cherry tomatoes (red and yellow),  
Parmesan cheese flakes, croûtons and caesar dressing (also available as vegan dish)*

**wahlweise mit:**  
*optionally served with:*

**Maishähnchenbrust „Supreme“** 15,00 €  
*Corn fed chicken breast „Supreme“*

**gegrillten Hüftsteak-Streifen** 16,00 €  
*grilled strips of sirloin steak*



## **Pasta** *Pasta*

**Tagliatelle „Pesto rosso“** 12,00 €

**Bandnudeln mit rotem Pesto, Kirschtomaten,  
Rucola, gerösteten Pinienkernen und Parmesan**

*(auch als veganes Gericht bestellbar)*

*Tagliatelle „pesto rosso“ - ribbon pasta with red pesto, cherry tomatoes, rucola,  
roasted pine nuts and Parmesan cheese (also available as vegan dish)*

**Penne „Rinderstreifen“** 15,00 €

**Röhrennudeln mit Rinderstreifen vom  
„Jack’s Creek“ (Black Angus, Australien), Egerlingen,  
zweierlei Pesto (rot und schwarz), gehobeltem Parmesan und Jus (pikant)**

*Penne „beef strips“ - cylinder-shaped pasta with „Jack’s Creek“ beef strips (Black Angus, Australia),  
cremini mushrooms, two kinds of pesto (red and black), grated Parmesan cheese and gravy (spicy)*

## **Hauptgänge** *Main courses*

**Spare Ribs** 14,00 €

**mit hausgemachter BBQ Sauce, Sour Cream,  
Coleslaw und hausgemachten Kartoffel-Schäufelchen**

*Spare ribs with home-made BBQ Sauce, sour cream,  
coleslaw and home-made little potato scoops*

**Hausgemachter Backfisch** 14,50 €

**Kabeljau in Knusperpanade mit  
hausgemachter Sauce Tartar und Bratkartoffeln**

*Home-made crispy fried fish - cod in crunchy breading  
with home-made tatar sauce and roast potatoes*

**Pink Roastbeef vom „Jack’s Creek“ (Black Angus, Australien)** 15,00 €

**mit hausgemachter Sauce Tatar und Bratkartoffeln**

*Rose roast beef from „Jack’s Creek“ (Black Angus, Australia)  
with home-made tatar sauce and roast potatoes*

**Wiener Schnitzel** 22,00 €

**Kalbsschnitzel in Knusperpanade mit  
Zitrone und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat**

*Wiener Schnitzel - escalope of veal in crunchy breading  
with lemon and warm potato cucumber salad*

**Rumpsteak „Jack’s Creek“** 26,00 €

**-300 g, MS 3, Black Angus, Australien-  
mit Maldon Meersalz, hausgemachter Kräuterbutter,  
Sour Cream und hausgemachten Kartoffel-Schäufelchen**

*Rump steak „Jack’s Creek“ (300 g, MS 3, Black Angus, Australia) with Maldon sea salt  
Home-made herb butter, sour cream and home-made little potato scoops*



**Kindergerichte** *Kids' menu*

**Chicken Nuggets (6 Stück) mit Pommes Frites** 6,50 €  
*Chicken nuggets (6 pieces) with French fries*

**Penne** 6,50 €  
**Röhrennudeln in Butter  
geschwenkt oder mit Tomatensauce**  
*Cylinder-shaped pasta with butter or tomato sauce*

**Desserts** *Desserts*

**Crème Brûlée mit frischen Beeren** 7,00 €  
*Crème brûlée with fresh berries*

**Kaiserschmarrn** 7,50 €  
**mit Rosinen, Mandeln, marinierten Beeren und Vanille-Eis**  
*shredded and sugared pancake with raisins, almonds,  
marinated berries and vanilla ice cream*

**Käse** *Cheese*

**Käseplatte** 12,50 €  
**fünf verschiedene Käsesorten,  
dazu Feigensenf und knuspriges Landbrot**  
*assorted cheese - five different kinds of cheese,  
fig mustard and crispy cottage bread*