

## Aperitif Empfehlung

---



**HUGO Black** 5,80  
Schwarzer Holunder Sirup, Prosecco,  
Soda Wasser, Frische Minze, Limetten,  
Eiswürfeln

## Vorspeisen / starter

---

### **Starterplatte "Weite Welt" für 2 Personen**

Gebackener Kürbis, Ziegenfrischkäse, Salzwiesenlammschinken 18,90  
Tranchen von luftgetrockneter Entenbrust  
mit Preiselbeeren, Caprese vom Büffelmozzarella und Tomaten, Baguette  
*baked pumpkin, goat's fresh cheese, slices of air-dried duckbreast, ham of lamp  
with cranbrrys, caprese and baguette*

Gebackener und marinierter Kürbis an Rucola, Lammschinken 11,90  
Ziegenfrischkäse, Baguette  
*baked pumpkin with rucolasalad, lamp ham and goat's fresh cheese, baguette*

Caprese von Büffelmozzarella und Kirschstrauchtomaten,  
Olivenöl, alter Balsamico, Baguette 8,90  
*Caprese, buffalo mozzarella cheese with tomatoes, oliveoil, vinegar, baguette*

Tranchen von luftgetrockneter Entenbrust an Birne, 9,90  
mit Gorgonzola-Walnuss und Honig gratiniert  
dazu Preiselbeeren und Baguette  
*slices of air-dried duckbreast with filled pear  
with Gorgonzola, walnut and gratinate with honey, cranberries and baguette*

## Suppen / soups

---

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und Öl dazu Baguette 6,90  
*pumpkin Soup with oil and pumkin cores and baguette*

## Flammkuchen / Flamecake

---

Flammkuchen "Elsässer Art"	9,90
Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Lauchzwiebeln und Baconwürfel	
<i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and baconcubes</i>	
Flammkuchen "Chili-Cheese"	12,50
Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Chili con Carne vom Rind und geriebenen Cheddar Käse	
<i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and chili of beef, cheese</i>	
Flammkuchen "Caprese"	12,50
Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Tomatenpesto, Büffelmozzarella, Basilikum und Pinienkernen	
<i>Tarte, organic wheat basic, sour cream and tomatopesto, buffalo mozzarella cheese, basil and pinecores</i>	
Flammkuchen „Kürbis“	12,50
Bio-Dinkelvollkornteigling mit Schmand, Kürbis, Gorgonzola, Birne und Walnüsse	
<i>Tarte, organic whet basic, sour cream, pumpkin, gorgonzola cheese, pear and walnut</i>	

## Chilie's (con Carne)

(Auf Wunsch auch schärfer!)

Chili vom Rind	
mit Mais, Kydneybohnen, Tomaten und Baguette	9,90
<i>chili of beef lightly hot kydneybeans, tomatoes and baguette</i>	
Chili mit Topping aus Kürbis, Feta, Kürbiskerne und Baguette	14,90
<i>chili of beef lightly hot with a toping of pumkin, fetacheese, pupkincores and baguette</i>	
Chili mit Topping aus Kirschtomaten, Büffelmozzarella und Baguette	14,90
<i>chili of beef lightly hot with a toping of tomatoes, buffalo mozzarella and baguette</i>	
Chili mit Topping aus gebratenen Kräutersaitlingen und Baguette	16,90
<i>chili of beef lightly hot with a toping of herbs- strings and baguette</i>	

## Salat

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurken, Möhren mariniert mit Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer, gebackenem mariniertem Kürbis, Feta, Kürbiskerne dazu Baguette 14,90  
*marinated, mixed salad, tomatoes, carrots, cucumber with baked pumpkin, fetacheese, pumpkincores, baguette*

Gemischter Blattsalat, Tomaten, Gurke, Möhre mit Birne, Lammschinken und Walnüsse dazu Apfel- Honig- Dressing und Baguette 17,90  
*mixed salad, tomatoes, carrots, cucumber with pears, lamp ham, walnut and dressing of appel-honey and baguette*

## Gnocchi

Gnocchi, gratiniert mit Tomaten und Büffelmozzarella, Balsamico, Olivenöl, Basilikum 14,90  
*gnocchi grated with buffalo mozzarella cheese and tomatoes, oliveoil, balsamico and basil*

Gnocchi mit gebackenem Kürbis, Kürbiskerne, Kischtomaten schwarzem Pfeffer, gratiniert mit Feta und Honig 14,90  
*gnocchi grated with fetacheese, baked pumpkin, cherrytomatoes, pumkingcores black pepper, honey*

## Fisch

Gebratenes Zanderfilet an Safransauce, Speckgurken und in Butter geschwenkte Petersilienkartoffeln 19,90  
*Fried zander fillet with saffron sauce, bacon cucumbers and parsley potatoes glazed in butter*

## Fleischgerichte/meat dishes

**Regional**

Königsberger Klopse vom Ambergauer Landschwein an Kapernsauce,  
in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln und Salat von frischer roter Beete  
*Königsberger Klopse from Ambergauer country pork to caperssauce,  
glaced parsley potatoes and root beet salad*

16,90

**Regional**

Tafelspitz vom Bio-Rind, „Harzer rotes Höhenviege“ in Meerrettichsauce,  
mit in Butter geschwenkten Petersilienkartoffeln  
und Salat von frischer roter Beete  
*boiled beef filet with horseradishsauce,  
butter-swiveled parsley potatoes and red bete salad*

18,90

Argentinisches Rumpsteak, ca. 200g „medium“  
mit gebratenen Kräutersaitlingen und Rosmarindrillingen  
*Sirloin steak 200g of Beef "medium" with fried herbs- strings  
and rosmaty potatoes*

24,50

Mariniertes neuseeländisches Lammfilet in Pancetta gebraten  
an Ratatouille- Gemüse und Rosmarindrillingen  
*marinadet lamp in pancetta with vegetable  
and rosmaty potatoes*

22,90

## Dessert / dessert

---

<u>„Sweet and Coffee“</u> - eine Kleinigkeit zum naschen.... dazu ein <b>Bio</b> -FAIRTRADE Manos Espresso "Sweet and Coffee" - a snack for snacking .... to a <b>organic</b> -FAIRTRADE Manos Espresso	6,90
Mousse au chocolate mit Fruchtsugo <i>mousse au chocolate with fruitsugo</i>	8,90
Waldbeerpafait mit Schokoladensauce <i>Parfait of berries with chocolatesauce</i>	8,90
Vanilleeis mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen <i>Vanilla ice cream with pumpkincore oil and pumpkin cores</i>	5,90