

Aperitifs



HUGO Black € 5,50
*Schwarzer Holunder Sirup, Prosecco,
 Soda Wasser, Frische Minze, Limetten,
 Eiswürfeln*



PIMM`S No. 1 Cup € 6,-
*Pimm´s No.1, Ginger-Ale,
 Eiswürfel, Gurken,
 Zitronen, Orangen, Minze*

Vorspeisen / starter

*Tatar von dem hausgebeizten Heilbutt
 mit Ingwer-Pesto und Süßkartoffelcreme, Baguette* 11,50

*Tatar from the homemade halibut
 with ginger pesto and sweet potato cream, baguette*

*Mango-Chili-Salat
 mit gebratenen Garnelen und Guacamole, Baguette* 11,90

*Mango and chilli salad
 with fried prawns and guacamole, baguette*



*Weinempfehlung
 zur Vorspeisen
 Pfalz
 Weißburgunder
 trocken*

*Brucetta mit gebratenen Pfifferlingen,
 Lauchzwiebeln, gratiniert mit Grana Padano Käse* 7,90

*Brucetta with fried chanterelles,
 Spring onions gratinated with Grana Padano cheese*

*Gemischter, marinierter Beilagensalat mit gerösteten
 Salatkernen und Baguette* 4,50

*Mixed, marinated side salad with roasted
 Salad cores and baguette*

Suppen / soups

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen 7,00

Cream soup of fresh chanterelles

Gurken- Portulak Kaltschale mit gebratener Garnele 6,20

Cucumber-purslane cold dish with fried shrimp

Snack Gerichte / small dishes

Regional

*Bratwurst vom Ambergauer Duroc-Schwein
 mit Spitzkohlgemüse, Einbecker BIO-Senf und Baguette*

11,-

*Bratwurst from the Ambergauer Duroc pig
 with spicy cabbage, Einbecker organic mustard and baguette*

*Vier Garnelen in Chili-Knoblauch-Öl gebraten
 auf gegrillter und eingelegter Zucchini dazu Baguette*

16,-

*Four prawns fried in chili garlic oil
 on grilled and pickled zucchini with baguette*

*Gebratene Hähnchenspieße, mariniert, dazu Basilikumpesto
 Tomatensalat, Fetakäse und Baguette*

12,50

*Roasted chicken skewers, marinated, served with basil pesto
 Tomato salad, feta cheese and baguette*

*Roastbeef „Weite Welt“
 Scheiben vom rosa gebratenen Rinderrücken
 an mariniertem Salat, Remouladensauce und Baguette*

14,50

*Roast beef "wide world"
 Slices of pink roasted cattle back
 of marinated salad, remoulade sauce and baguette*

Regional

*Käseteller-regionalen Produzenten Klostergut Heiningen
 Alter Bergkäse, mild gereifter Ziegenkäse und
 aus Kuhrohmlch gewonnener Kümmelkäse,
 Chutney, Baguette*

12,90

*Cheese plate regional producers Klostergut Heiningen
 Old mountain cheese, mildly matured goat cheese and
 Caraway cheese made from raw cow's milk,
 Chutney, baguette*

*Bierempfehlung
 Krombacher vom Faß*



*Pils, Kellerbier,
 Dunkles oder Hefe*



*Weinempfehlung
 zum Käse
 Rheinhessen
 BIO Rotwein Cuveé
 trocken*

*-Dornfelder, Regent,
 Portugieser & Cabarnet
 Sauvignon -*

Fleisch Hauptgerichte / Meat Main Dishes

Portion frische Pfifferlinge (ca. 200 g Rohgewicht)
gebraten mit Lauchzwiebel dazu
Rahmsauce und hausgemachte Semmelknödel 14,90

*Portion of fresh chanterelles (about 200 g gross weight)
fried with leek onion, Cream sauce and homemade bread dumplings*

Wahlweise dazu / Optionally:
Paniertes Schnitzel vom Kalb 12,00

Breaded schnitzel from veal

Rumpsteak „medium“ 200g. vom australischen Premium Rind
rein Getreide gefüttert 21,00

*Sirloin steak "medium" 200g. from australian premium beef
pure grain fed*

Putenbraten Sous-vide gegart
mit Tomatisierter Weißweinsauce,
wildem Broccoli und Süßkartoffelstampf 18,90

*Roast turkey sous vide cooked with tomato white wine sauce,
wild broccoli and sweet potato mash*

Regional

Schweinebauch vom Ambergauer Duroc Schwein
nach Sous-vide gegart, in Schaumbutter gegrillt,
dazu Spitzkohlgemüse, gebratene Drillinge-Kartoffeln
und Senf-Rahmsauce 15,90

*Pork belly from the Ambergauer Duroc pig
cooked to sous-vide, grilled in foam butter,
with spicy cabbage, fried triplets potatoes and mustard cream sauce*

Paniertes Schnitzel vom Kalb „Wiener Art“
mit gebratenen Drillinge-Kartoffeln und
marinierten Beilagensalat der Saison 18,90

*Breaded schnitzel of veal "Wiener Art"
with fried triplets potatoes and marinated side salad of the season*



Weinempfehlung
zur Pfifferlingen
Franken
Silvaner Kabinett
Trocken

Sous-vide Methode
Garen bei relativ
niedrigen
Temperaturen, Vorteile:

- Extrem zart & saftig
- 100%ig auf den Punkt
- Gesund & schonend
- Nährstoffe & Aromen
bleiben erhalten



Weinempfehlung
Baden
Grauer Burgunder
trocken

Rumpsteak 200gr. vom australischen Premium Rind, rein Getreide gefüttert,
 „medium“ gebraten mit Knoblauchbutter,
 Rosmarin-Drillinge-Kartoffeln und Grilltomaten 29,00

Sirloin steak 200gr. Australian premium beef, pure grain fed,
 "Medium" fried with garlic butter,
 Rosemary triplets potatoes and grilled tomatoes

Regional



Daniel Wehmeyer aus Diina-Osterode
 Der beste BIO-Rinderzüchter
 in den Deutschsprachigen Raum

Bio -Rinderfilet 200g. vom Harzer Rotes Höhenvieh - begrenzte Menge verfügbar -
 „medium“ gebraten an Pfeffersauce, Rosmarin-Drillinge-Kartoffeln
 dazu Beilagensalat 33,90

Organic beef fillet 200g. vom Harzer Rotes Höhenvieh
 - Limited quantity available -
 "Medium" fried with pepper sauce, rosemary triplets potatoes
 with side salad

Fisch Hauptgerichte / Fish Main Dishes

Frische **Bio** Dorade-Royale mit Aromaten gefüllt,
 - begrenzte Menge verfügbar -
 im ganzen gebraten und serviert
 dazu Rosmarinkartoffeln und knackiger Beilagensalat 19,90

Fresh Organic Dorado-Royale filled with aromatics,
 - limited amount available -
 roasted and served throughout
 with rosemary potatoes and crispy garnish salad

Gebratene Garnelen in Weißweinsud mit Thymian, Lauchzwiebeln,
 Knoblauch, wildem Broccoli und Farfalle-Pasta 24,90

Fried prawns in white wine stock with thyme, spring onions,
 garlic, wild broccoli and Farfalle noodles



Weinempfehlung
 Rheinhessen Weiß
 BIO Kopfstand Cuvée
 -Rivaner, Cabernet
 Blanc & Riesling-
 trocken

Salate / salad

"Salat Vegetarisch"

Gemischter Salat aus Rucola-, Radicchio- und Römersalat mit Kirschtomaten, Gurken, Karotten und geröstete Salatkerne, dazu Einbecker BIO-Senfinaigrette und Baguette 11,90

"Salad Vegetarian"

Mixed salad of rocket salad, radicchio and romaine lettuce with cherry tomatoes, cucumbers, carrots and roasted salad cores, to Einbecker organic mustard vinaigrette and baguette

„Salat Pfifferlinge“

Marinierter Salat aus Rucola-, Feld- und Radicchiosalat mit Kirschtomaten, Gurken, krosser Bacon und gebratenen Pfifferlingen mit Lauchzwiebeln, Baguette 18,90

"Salad chanterelles"

Marinated salad of rucola, field and radicchio salad with cherry tomatoes, cucumbers, crispy bacon and fried chanterelles with spring onions, baguette

"Salat Hähnchen"

Marinierter Salat aus Rucola-, Radicchio- und Römersalat mit Kirschtomaten, Gurken, geraspelten Möhren, Fetakäse, geröstete Pinienkerne und gebratenen Hähnchenspießen, Baguette 16,50

"Salad chicken"

Marinated salad of rocket salad, radicchio and romaine lettuce with cherry tomatoes, cucumbers, grated carrots, feta cheese, roasted pine nuts and roasted chicken skewers, baguette

„Vegetarisch“ / "Vegetarian"

Ravioli gefüllt mit Pfifferlingen in geschäumter Butter geschwenkt mit gebratenen Pfifferlingen, Lauchzwiebeln und Walnüssen dazu geriebener kräftiger Bergkäse 18,50

Ravioli filled with chanterelles swung in foamed butter with fried chanterelles, spring onions and walnuts grated strong mountain cheese

Auflauf von Zucchini und Süßkartoffel mit Feta, Pinienkernen und Kirschstrauchtomaten 13,90

Gratin of zucchini and sweet potato with feta, Pine nuts and cherry tomatoes



*Weinempfehlung
zur Salaten
Rheinhessen
BIO Rosé Cuveé
trocken*



*Weinempfehlung
Baden
Spätburgunder
Weißherbst
halbtrocken*

Dessert / dessert

Sweet and Coffee“- eine Kleinigkeit zum naschen.... 6,90

dazu ein **Bio** -FAIRTRADE Manos Espresso

*"Sweet and Coffee" - a snack for snacking
to a **organic**-FAIRTRADE Manos Espresso*



Weinempfehlung
Rheinhessen
BIO Auslese
Dessertwein

Crème Catalane Karamellisiert, dazu Beerenobst 8,90

Crème Catalane Caramelised, with berry fruit

Hausgemachtes Zitronen-Basilikum-Sorbet
mit Prosecco oder Alkoholfreien Sekt 7,90

*Homemade Lemon and Basil Sorbet
with Prosecco or non-alcoholic sparkling wine*

Parfait von der Vahlrona Erdbeerkuvertüre
mit frischen Erdbeeren und weißer Vahlrona Schokoladensauce 12,80

*Parfait from the Vahlrona strawberry couverture
with fresh strawberries and white Vahlrona chocolate sauce*

Regional

Käseteller-regionaler Produzenten Klostersgut Heiningen
Alter Bergkäse, mild gereifter Ziegenkäse und
aus Kuhrohmlch gewonnener Kümmelkäse, Chutney, Baguette 9,90

*Cheese plate regional producer Klostersgut Heiningen
Old mountain cheese, mildly matured goat cheese and
Caraway cheese made from raw cow's milk, Chutney, baguette*

Digestif Empfehlung!

*Eine erlesene Auswahl bieten wir an unserem Spirituosentisch mit Obstbränden, Whiskey,
Rum, Gin, Grappa, Cognac, Portwein, Calavados, Likör und Tequila*

Digestive recommendation!

*An exquisite selection is offered at our spirits table with fruit brandies, whiskey,
rum, gin, grappa, cognac, port wine, calavados, liqueur and tequila*



Alle Preise in Euro, inklusive Gesetzliche MwSt. und Bedienungsgeld

Menü / menu

*Tatar vom hausgebeizten Heilbutt
mit Ingwer-Pesto und Süßkartoffelcreme, Baguette*

*Tatar from the homemade halibut
with ginger pesto and sweet potato cream, baguette*

*Portion (ca. 200 g Rohgewicht) frische Pfifferlinge
gebraten mit Lauchzwiebeln dazu paniertes Schnitzel vom Kalb,
Rahmsauce und hausgemachte Semmelknödeln*

*Portion (about 200 g gross weight) fresh chanterelles
fried with leek onions breaded schnitzel of veal,
Cream sauce and homemade brea dumplings*

oder

*Frische BIO Dorade-Royale mit Aromaten gefüllt,
- begrenzte Menge verfügbar –
im ganzen gebraten und serviert
dazu Rosmarinkartoffeln und knackiger Beilagensalat*

*Fresh Organic Dorado-Royale filled with aromatics,
- limited amount available –
roasted and served throughout with rosemary potatoes and crispy garnish salad*

Crème Catalane Karamellisiert, dazu Beerenobst

Crème Catalane Caramelised, with berry fruit

Menü Fisch 37,50

Menü Fleisch 44,00

La vita in rosa-Vino rosato

Italien, Lombardei

Rosaspina, Casello Bondoni

Weintrauben: Marzemino, Gropello, Sangiovese

Hat einen frischen und delikaten Geschmack, einen schlanken Körper und zarten Duft und raffinierten Bouquet.

*Im Mund ist frisch und in der Lage, dank seiner lebendigen Säure und Weichheit
und Duft von kleinen roten Früchten den Gaumen zu stimulieren.*

0,2l - 6,40

0,75l- 21,00