



***Unsere Aperitifempfehlung***  
*Our aperitif recommendation*

*Lillet Wild Berry*

5,50 €

*Aperol Spritz*

4,90 €

*Gin Tonic*

6,50 €



## **Vorspeisen**

### *Starters*

***Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet,  
mit Rucola und gerösteten Pinienkernen*** € 14,00

*Carpaccio of Argentinian beef fillet with rocket and roasted pine nuts*

***Überbackener Ziegenkäse mit Sesam und Honig  
auf zarten Blattsalaten mit Balsamicodressing*** € 12,90

*Goat cheese gratin with sesame and honey, fine green salads  
and balsamic vinegar*

***Italienische Strauchtomaten mit Büffelmozzarella,  
Balsamicocreme, Olivenöl und Basilikum*** € 9,50

*Vine-ripened tomatoes with buffalo mozzarella, olive oil,  
balsamic vinegar cream and basil*

## **Suppen**

### *Soups*

***Tafelspitzbouillon mit Fleischspieß und Gemüsestreifen*** € 6,00

*Boiled beef bouillon with meat skewer and slices of vegetables*

***Französische Zwiebelsuppe  
mit Thymian und altem Gouda überbacken*** € 6,50

*French onion soup with thyme au gratin with old Gouda cheese*

***Fischsuppe „Lahnschleife“  
mit Wildlachs, Meeresfrüchten und Gemüse*** € 8,00

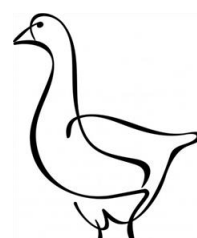
*Fish soup „Lahnschleife“ with wild salmon, sea food and vegetables*

***Tomaten-Cremesuppe von der italienischen  
Strauchtomate mit Basilikumschaum*** € 6,50

*Tomato cream soup from Italian grape tomatoes with basil foam*

## **Wild-und Gänsegerichte**

*Venison and goose dishes*



**Feldsalat im Kartoffeldressing, gebratener Speck und geräucherte Gänsebrust mit Cumberland-Sauce** € 9,50

*Lamb's lettuce in potato dressing, fried bacon and smoked goose breast with Cumberland sauce*

**Geflügel-Cremesuppe mit Kräutercroutons und Schnittlauchpüree** € 6,50

*Poultry cream soup with herb croutons and chive puree*

**Geschmortes Reh-Ragout mit Preiselbeerbirne, Apfel-Zimt-Rotkraut und Kartoffelklößen** € 17,90

*Stewed stag goulash with cranberry, apple-cinnamon-red cabbage and potato dumplings*

**Geschmorte Gänsekeule mit Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße und Maronen** € 17,50

*Braised goose leg with apple red cabbage, potato dumplings and chestnuts*

**Medaillons vom Wildschweinrücken an Holundersauce, Rahm-Wirsing und Kartoffelstampf mit Kräutern** € 24,90

*Medallions of venison in elderberry sauce, cream savoy cabbage and mashes potato with herbs*

**Duett von Gänsebrust und Keule an Nuss-Nougat-Sauce, Speck-Rosenkohl, Apfel-Rotkohl und Semmelklöße** € 19,90

*Duet of goose breast and leg with nut nougat sauce, bacon and Brussels sprouts, apple and red cabbage and napkin dumplings*

# Hauptspeisen

## Main dishes

**Wiener Kalbsschnitzel mit Zitrone, Kapern und Sardellen, Pommies frites und Salat vom Buffet** € 19,50

*Wiener Schnitzel with lemon, capers, anchovies, fries and salad from buffet*

**Französische Maispouardenbrust an Kokos-Curry-Rahmsauce mit Basmatireis und gegrilltem Gemüse, dazu Salat vom Buffet** € 18,90

*French chicken breast with coconut-curry-cream sauce, pineapple rice and grilled vegetables, salad from buffet*

**Rosa gebratener Lammrücken auf gepfefferten Prinzessböhnchen, Provinzial-Sauce und Kartoffelgratin** € 25,50

*Roast saddle of lamb on peppered needle beans, Provincial sauce and potatoes au gratin*

**Pariser Pfeffer-Filetsteak (240 gr.) mit gebratenem Gemüse und Pommies frites** € 28,00

*Pepper fillet steak (240 gr.) with roasted vegetables and fries*

**Bio-Double-Cheese-Bacon-Burger (300g) mit feuriger Salsa-Sauce, Emmentaler Käse, Pommies frites und Salat vom Buffet** € 13,90

*Organic double cheese-bacon-burger (300 g) with spicy salsa sauce, Emmentaler cheese, fries and salad from buffet*

**Mediterran gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Salbeibutter mit geschmortem Chicorée und Süßkartoffeln, Salat vom Buffet** € 19,00

*Mediterranean, grilled sea bream fillet in lemon sage butter with stewed chicory and sweet potatoes, salad from buffet*

**Seezunge vom Grill „Müllerin Art“ mit zerlassener Butter und Petersilienkartoffeln, dazu Salat vom Buffet** € 24,50

*Grilled common sole "meunière" with melted butter and potatoes with parsley, salad from buffet*



## **Steakkarte** Steak card

<b>Argentinisches Hüftsteak</b>	200 g	€ 14,00
<i>Argentinian haunch steak</i>	300 g	€ 18,00
<b>Irishes Entrecôte</b>	200 g	€ 16,00
<i>Irish Entrecôte</i>	300 g	€ 21,00
<b>Argentinisches Rumpsteak</b>	200 g	€ 18,00
<i>Argentinian rump steak</i>	300 g	€ 24,00
<b>Argentinisches Filetsteak</b>	200 g	€ 22,00
<i>Argentinian filet steak</i>	300 g	€ 28,00

### **Beilagen** *side dishes*

*Alle Steaks werden mit Kräuterbutter serviert. (all steaks are served with herbs butter)*

<i>Steakhouse Frites (French Fries)</i>	<i>je Beilage</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Bratkartoffeln (roasted potatoes)</i>		
<i>Folienkartoffel mit Kräuterquark (jacket potato)</i>		
<i>Geschmorte Zwiebeln (braised onions)</i>		
<i>Gebratene Champignons (roasted champignons)</i>		
<i>Pfeffer-Rahmsauce (pepper cream sauce)</i>		
<i>Süßkartoffel-Frites (sweet potato fries)</i>		

## **Unsere Klassiker** *Our classics*

**Argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Zwiebeln,  
Bratkartoffeln und Kräuterbutter** € 24,50

*Argentinian rump steak with braised onions, roasted potatoes and herbs butter*

**Irishes Entrecôte mit Kräuterbutter an  
Wildkräutersalat, Balsamicodressing und Waldbeeren** € 20,50

*Irish Entrecôte with herbs butter, wild herbs salat, balsamic dressing and wild berries*

## **Salate**

### *Salads*

**Saisonale Blattsalate mit Tomaten, Gurken, gerösteten Pinienkernen, Chicorée, Oliven-Croûtons und gebratenem Speck** € 10,50

*Seasonal green salads with tomatoes, cucumbers, roast pine nuts, chicory, olive croutons and fried bacon*

**... mit Melone, Ananas, Mango und Trauben** € 13,50

*... with melon, pineapple, mango and grapes*

**... mit gratiniertem Ziegenkäse** € 14,50

*... with goat cheese au gratin*

**... mit Garnelen** € 16,50

*... with prawns*

**... mit Streifen vom Rinderfilet** € 16,00

*... with slices of beef fillet*

*Dressing nach Wahl: Joghurt, Balsamico-Creme, Vinaigrette, Dijonsenf-Orange*

*Dressing to your choice: yoghurt, balsamic vinegar cream, vinaigrette, Dijon mustard orange*



## **Pasta**

**Tagliatelle mit Würfeln vom schottischen Wildlachs, Knoblauch, Weißwein, frischen Kräutern und Räucherlachsscheiben** € 15,50

*Tagliatelle with cubes of Scottish wild salmon, garlic, white wine, fresh herbs and slices of smoked salmon*

**Chili-Spaghetti mit gegrillten Gambas, Babyspinat und Cherrytomaten** € 17,50

*Chili spaghetti with grilled king prawns, fine spinach and cherry tomatoes*

## **Vegetarische Gerichte**

### *Vegetarian dishes*

**Italienisches Ofengemüse an Basilikum-Sauce, Rosmarinkartoffeln und Wildkräutersalat** € 15,90

*Italian roasted vegetables in basil sauce, potatoes with rosemary and salad of edible wild herbs*

**Steinpilz-Risotto mit Stracciatella-Käse, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen** € 16,50

*Cèpe risotto with Stracciatella-cheese di bufala, green asparagus and roasted pine nuts*

**Tortellini gefüllt mit Spinat und Ricotta in Frischkäsesauce, dazu Rucola und Cherrytomaten** € 13,90

*Tortellini stuffed with spinach and ricotta in cream cheese sauce with rocket and cherry tomatoes*



## ***Dessert***

***Blaubeer-Pfannkuchen mit hausgemachtem Mohneis  
und Vanille-Sahne*** € 8,90

*Blueberry pancake with home-made poppyseed ice cream  
and sweet vanilla cream*

***Joghurt-Cantuccini mit Pfirsichen und Kirscheis*** € 7,90

*Yogurt cantuccini with peaches and cherry ice cream*

***Trilogie von hausgemachten Sorbets*** € 8,00

*Three sorts of homemade sorbets*

