

Vorspeisen / starters

Tatar vom Dry Aged Simmentaler Rinderfilet

Rote Bete, Pommery Senf, Sardellen, Senfsaat, Schwarzbrot

Dry Aged Simmental beef fillet tartare

beetroot, Pommery mustard, anchovies, mustard seed, brown bread

€ 22

Aubergine (vegan)

Tomate, Knoblauch, Eisberg, Estragon

tomato, garlic, iceberg, tarragon

€ 15

Caesar Salad

Romanasalat, Kapernbeeren, Garnelen, Parmesan,

Oliven, rote Zwiebel

Romaine lettuce, caper berries, prawns, parmesan, olives, red onion

€ 16

mit Putenbrust / *with turkey breast*

€ 19

mit Garnelen / *with shrimps*

€ 22

Gemischter Blattsalat

Gurke, Radieschen, Tomaten, gebratene Putenbrust

mixed leaf salad

cucumber, radish, tomato, roast turkey breast

€ 17

Suppen / soups

Tomatensuppe

Basilikum, Tomaten-Mozzarella-Salat

tomato soup

basil, tomato-mozzarella salad

€ 12

Spargelsuppe

Bärlauch, Lachstatar

asparagus soup

wild garlic, salmon tartare

€ 15

Hauptgänge / main courses

Wiener Schnitzel

Kartoffel-Gurkensalat, gemischter Blattsalat, Kapern, Sardelle
potato cucumber salad, mixed leaf lettuce, capers, anchovy

€ 28

Catch of the Day (180g Fischilet / 180 g fish fillet)

Selleriepüree, grüner Spargel, confierte Tomaten, Petersilien, Portweinschaum
celery puree, green asparagus, tomato confit, parsley, port wine foam

€ 29

Clubsandwich

Hähnchenbrust, Bacon, Salat, Spiegelei, Gurke, Tomate und Pommes
chicken breast, bacon, lettuce, fried egg, cucumber, tomato and fries

€ 23

Beef Burger

Cheddar Käse, Gewürzgurken-Relish, rote Zwiebelmarmelade,
Salat, Tomate, Karffofelecken

Cheddar cheese, pickle relish, red onion marmalade, lettuce, tomato, potato wedges

€ 25

Linguine

Lachs, Cherry Tomaten, Rucola in Olivenöl geschwenkt

Linguine

salmon, cherry tomatoes, rocket tossed in olive oil

€ 20

Kartoffel (vegan)

Liebstockel, Kaiserschoten, Apfel, Baby Leaf

Potato (vegan)

lovage, snow peas, apple, baby leaf

24 €

Trüffel Pommes

Wasabi Dip & Trüffel Mayonnaise

Truffle fries wasabi dip & truffle mayonnaise

€ 13,50



Dessert

Küchlein (vegan)

Johannisbeer-Nuss Küchlein, Hibiskus Gel, Johannisbeere-Hibiskus Sorbet

small cake (vegan)

currant-nut cakes, hibiscus gel, currant-hibiscus sorbet

€ 12

Zartbitter-Schokolade

Pecannuss Brownie, Schokoladen Creme, Kaffee Gelee, Schokolade-Kaffee Eis

bittersweet chocolate

pecan brownie, chocolate cream, coffee jelly, chocolate-coffee ice cream

€ 12

Fritz Blomeyer Käseauswahl

Geräucherte Mandeln, Feigensenf, Beeren

3 Sorten 15 € 5 Sorten 21 €

Fritz Blomeyer cheese selection

smoked almonds, fig mustard, berries

3 varieties 15 € 5 varieties 21 €