

## Aperitif

Lillet Passion Spritz <i>Lillet Rosé, Prosecco, Passionsfrucht, Grenadine</i>	0,15 l	€	8,00
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Prosecco, Mineral</i>	0,15 l	€	8,00
Kirsch - Hugo <i>Prosecco, Kirschsaft, Holunder, Minze</i>	0,15 l	€	8,00
Himbeer – Secco, <i>fruchtig, frisch</i> <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

## Alkoholfrei

Minz Fresh <i>Ginger Ale, Mineralwasser, Minzsirup</i>	0,15 l	€	7,50
Erdbeer - Secco <i>Wein und Secco Köth</i>	0,1 l	€	6,50

## Weinempfehlung

Rivaner –trocken- Weingut Peth-Wetz, Rheinhessen

Jung, lebendig, frisch.

Feine Aromen nach Apfel und Birne

feingliedrige Struktur

Glas	0,2 l	€	7,00
Flasche	0,75 l	€	22,50

## *Appetitanreger*

*Zweierlei Dips*

*Kräuterbutter*

*Landbrot, Baguette*

1 Person - € 4,50

2 Personen - € 7,50

## *Vorspeisen*

*Rindertatar – à la Bouef Stroganoff*  
*Champignons, Rote Beete, Creme Fraiche*  
*geröstetes Sauerteigbrot*  
€ 16,50

Hauptgangportion  
€ 24,50

*Garnelen-Ceviche*  
*Limetten Vinaigrette*  
*Paprika Cayenne Creme*  
*eingelegte Kirschtomaten*  
*Koriander*  
€ 17,50

Fermentierter Fenchel  
*Gurkenschaum*  
*Apfelchutney*  
*Limetten-Ingwer Sorbet*  
€ 16,00



## *Suppen*

Geräucherte Tomatensuppe

*Burrata Bruscetta*

€ 9,50



Hühnerconsomme

*Ingwer & Zitronengras*

*Geflügel Wan Tan gebacken*

€ 9,50

## *Vegetarische Gerichte*

Spargel Risotto

*Gebratener Spargel*

*Erbsen*

*Cashew Kerne*

€ 20,50



Ziegenkäse-Wirsing-Praline

*Kartoffelsticks*

*Feigen-Birnen-Kompott*

€ 18,50

## Fisch

Gegrillter Pulpo  
*geschmorter Fenchel mit Orangen und Kapern*  
*knusprige Kartoffelchips*  
€ 31,00

Thunfisch  
*Fenchelbutter*  
*gegrillte Zucchini und Auberginen*  
*geschmorte Tomaten*  
*cremige Polenta*  
€ 28,00

## Fleisch

Rumpsteak  
*Pfeffersoße*  
*Speckbohnen*  
*Bratkartoffeln*  
€ 33,00

Wiener Schnitzel  
*lauwarmer Kartoffelsalat*  
*Preiselbeeren*  
€ 29,00

Cippola Tagliata  
*Roastbeefscheiben*  
*Rotweinscharlotten*  
*cremige Polenta*  
*gegrillte Aubergine*  
€ 31,00

## **Fleisch**

Glasiertes Schweinekotelett  
*asiatischer Cole Slow*  
*gebackene Meersalzkartoffel*  
€ 26,50

Maishähnchen Roulade  
*Zucchini Mantel*  
*Spargelcassoulet*  
*Kartoffelsticks*  
€ 24,50

Mälzerschnitzel  
*Schweineschnitzel*  
*Speckstreifen, Spiegelei*  
*Salat, Bratkartoffeln*  
€ 19,50

Karibik-Bowl  
*Tomatisierter Reis, Mais, Avocado*  
*Pimentos, Salat*  
*Geröstete Paprikacreme mit Nüssen, Koriander*  
€ 19,50

mit

Hähnchen in Fajita Marinade € 22,00  
Schafskäse Tortilla € 22,00  
Knoblauch-Garnelen € 26,00

## Klassiker

Matjes Hausfrauenart

*Bratkartoffeln*

*Salat*

€ 17,50

Matjesfilet

*Radieschen-Kresse-Creme*

*Gurken-Äpfelsalat*

*gebackene Kartoffel*

€ 19,50

Großer bunter Salat

€ 17,00

*mit Hähnchen*

€ 21,00

*mit gebackenem Camembert, Preiselbeeren*

€ 19,00

Alpenbörger

*auf Landbrot*

*200g Rinderpatty*

*Kartoffelkäse, Rösti zwiebeln*

*Bergkäse*

*Pommes Frites*

€ 19,50

Alpenbörger Veggie

*Gemüsebratling*

€ 17,50

## *Sommermenü*

Geräucherte Tomatensuppe  
*Burrata Bruscetta*



Maishähnchenroulade  
*Zucchini Mantel*  
*Spargelcassoulet*  
*Kartoffelsticks*

oder

Thunfisch  
*Fenchelbutter*  
*gegrillte Zucchini und Auberginen*  
*Polenta*

oder

Spargel Risotto  
*Gebratener Spargel*  
*Erbsen*  
*Cashew Kerne*



Vanilleeis  
*Erdbeeren*

### **Menüpreis**

Hauptgang Hühnchen	€ 43,00
Hauptgang Thunfisch	€ 40,50
Hauptgang Risotto	€ 32,00

## *Süßspeisen*

Geeiste Passionsfrucht  
Creme Brulée  
€ 9,00

Kaiserschmarrn  
*Zwetschgenkompott*  
€ 14,50

Vanilleeis  
(2 Kugeln)  
*Kürbiskernöl*  
€ 6,50

Vanilleeis  
*Erdbeeren*  
*Sahne*  
€ 6,50

Limettengranite & Mangosorbet  
*Kokosespuma, Ananaschips*  
€ 12,50