



Kalte und warme Vorspeisen

Les Entrées / Appetizers

€uro/
Port.

Ein Salätchen mit <<Etwas>> zum Beginn, bloß was für ein <<Etwas>>!

Une salade <<surprise>> pur commencer, mais quelle <<surprise>> 15
Salad with >>something<< at the beginning, but what kind of >>something<<!

11

„Strammer Max“ von Kabeljau mit kleinem Salatbouquet

„Strammer Max“ du Cabeljau avec un petit bouquet de salade 1,3,4,11
„Strammer Max“ of Cabeljau with a small Salatbouquet

13

Terrine von der Gänsestopfleber mit Apfelchutney

La terrine du foie gras d'oie avec chutney de reinettes 1,8
Terrine of goose lever with a chutney of apples

22

Schaumiges Karotten-Ingwer-Suppe mit Garnelenspieß

Crème mousseuse de carotte-Gingembre et queues de Langoustine rôti 1,2,7,9
Crème soup of carottes-Ginger and rostand Crawfish tails

8

Minestrone von Edelfisch und Krustentier mit Pesto

Minestrone de poisson et crustacés avec pesto 2,4,7,9,14,
Ministrone of noble fish and crustacean with pesto

8

Tatar vom Wisperlachsforelle mit Crème fraîche mit Forellenkaviar

Tatar du Truite de saumon, avec Crème fraîche et son caviar 4,7
Tatar of Troutsalmon with Crème fraîche and troutcaviar

13

Hausgemachte Rauchlachsraviolo mit Garnelen auf Hummerschaum

Les raviolo de soumon fumé avec crevette sur crème mousseuse de homard. 1,2,3,4,7
House made raviolo with smoked salmon and shrimps and creme of lobster.

14

Fisch & Krustentiere

Les Poissons et crustacés / Fish and crustaceans

€uro/
kl. Port. €uro
Port.

Frisch geräuchertes Salmfilet auf Rieslingkraut

Le saumon fumé minute sur choucroute de riesling 1,4,7,
Fresh smoked Salmon with choucroute from riesling

20

Gebratenes Zanderfilet auf Kartoffelpüree, Gemüse und Linsen

Le filet de sandre rôti sur purée de pommes de terre, légumes et lentilles 1,4,7,
Fillet of pike perch roasted on mashed potato's, vegetables and lenses

23

Gefüllte Königsbrasse im Pancetta auf Gemüsepotpourri

Filet de dorade royale dans le pancetta sur pot-pourri de légumes 1,4,7,9
Fillet of king sea bream in the pancetta on potpourri of vegetables

24

Potpourri von Edelfischen und Krustentier

Potpourri de poisson noble et crustacés 1,2,4,7,9,13
Potpourri of noble fish and crustacean

30

Nage von Seeteufel und Hummer umgeben von knackigem Gemüse

Nage de lotte et homard sur légumes de saison 1,2,4,9,
Tail of angler fillet with lobster on fresh vegetables

30



Fleisch & Geflügel

Le viandes et les volailles / Meat and poultry

	Euro/ Port
★ Medaillon vom Iberico-Schwein mit gratiniertem Ziegenfrischkäse Médaille de porc « Iberico » avec le fromage de chèvre gratinée Medallion of pork "Iberico" with baked goat cheese	1,7,8 18
★ Entrecôte vom Simmentaler Rind mit Zwiebelmarmelade Entrecôte de beauf Simmental avec confit de Échalotes Rip-Eye from the Simmentaler beef with confit of Shallots	1,7 21
★ Medaillon vom Milchkalb im Walnussmantel Médaille du veau laitier dans la couche de la noix Medallion of dairy calf in the layer of nut	1,7,8 29
★ Barbarie-Entenbrust frisch aus dem Buchenholzrauch, Suprême the canard de barbarie frais fumé avec legume glacé Barbarie duck breast fresh smoked with fresh vegetables of the season	1,7 19
★ Braisierte Lammhüfte aus dem Ofen mit frischen Gartenkräuter Noisette d'agneau pré salé aux herbes de notre jardin Gigot of the salt meadowlump with fresh herbes from our garden	1,7,10 21

Frisches Wild

Les gibiers frais / Fresh game

★ Medaillon vom Wildschweinerücken gebraten mit Kräuterpanade Médaille de longe de porc sauvage rôti aux herbes Medallion from wild pork loin roasted with herbed	1,7,10 21
★ Gefülltes Schnitzel vom Wildschwein mit Käse und Wildschinken Escalope rôti de sanglier avec fromage et jambon sauvage Stuffed wild boar cutlets with cheese and wild ham	1,3,7 22
★ Rehnüsschen im Ofen braisiert, mit frischen Waldpilzen Noisette de chevreuil sur champignon des bois Gigot of venison with forrest mushrooms	1,7,10 24

Für unsere kleinen Gäste

Pour nos petits jeunes/For our young Guests

★ Hausgemachte Nudeln mit Tomatensugo und Reibekäse	1,3,7 6
★ Gebackenes Fischfilet in Weißbrotkrumen mit kleinem Gartengemüse und Dampfkartoffeln	1,3,4,7 9
★ Eine kleine Portion von dem Hauptgang, den Mama & Papa essen	15 9

- ★ Zu allen Gerichten servieren wir verschiedenes glasiertes Gemüse der Saison, hausgemachte Frischeinudeln oder Dampfkartoffeln
 ★ served with different kinds of vegetables of the saison, homemade noodles or steamed potatoes

