



## *Vorspeisen*

*Jahreszeitliche Vorspeisenvariation  
mit rosa Kalbsrückenscheiben auf Thunfischcreme,  
mariniertem Büffel Mozzarella mit feiner Tomaten Salsa und Basilikum  
kleinem Gemüse-Pfifferling Rösti mit Frankfurter Kräuter Schmand  
pikantem Shrimps Cocktail mit krossem Brotchip  
und buntem Salatbouquet mit Kräuter-Crunch* 18,50

*Carpaccio vom Black Angus Rind  
mit feiner Trüffel Salsa, Auberginen Humus  
und Wildkräuter Salat in Parmesan Dressing* 14,50

*Bunter Sommer Salat mit Wildkräutern  
und jungem Spinat, Tomaten-Oliven-Bruscetta,  
frittierten Feta Kugeln und Rinderfiletscheiben von Grill* 16,50

*Bunter Vorspeisensalat mit Wildkräutern  
Cocktailtomaten, Rucola-Kresse, Radieschen,  
Gurke und Haus Dressing* 7,50

*Kleiner Beilagen Salat* 6,50

## *Suppen*

*Vegane Tomatensuppe mit Rucola,  
Süßkartoffelchips und Mango-Kokos-Espuma* 7,50

*Cremesuppe  
von frischen Pfifferlingen  
mit gebackenen Kalbsbries Röllchen* 8,50



## *Vegane Hauptgerichte*

*Hausgemachte Kichererbsen Bällchen (vegan)  
auf feinen Tomaten-Humus mit Minze  
gebratenem, mediterranem Grillgemüse  
mit Waldpilzen und Süßkartoffel Chips* 17,50

*Vegane Power Ball  
mit feinen Pfifferling-Kartoffel-Salat und Brot Chip,  
mediterranem Gemüse-Spieß mit Kichererbsen Bällchen,  
buntem Tomaten-Oliven-Bruscetta  
und fruchtigem Tomaten-Humus mit Auberginen Chips* 17,50

## *Nudlig und Vegetarisch*

*„Trüffel Saccottini“  
Hausgemachte Nudelsäckchen mit Trüffel-Ricotta-Füllung  
leichter Parmesancreme und frisch gehobeltem Trüffel* 21,90

*Frische Spinat-Tagliatelle in feinem Limonen-Pesto  
mit gebratenen Pfifferlingen, Scampi  
und Mittelmeer Doraden Filet* 19,50

*Zum  
Start in die Pfifferlinge*



*Original Wiener Schnitzel  
vom Kalb  
mit frischen Pfifferlingen a la creme,  
Preiselbeeren, buntem Salatbouquet  
und Bratkartoffeln*

28,50

*Fischgericht*

*Seeteufel Medallions  
mit feinem Pinienkern-Kräuter-Crunch  
auf Tomaten-Thymian-Jus  
buntes Gemüse-Pfifferling-Ragout  
und Safran Risotto*

31,50

*Karamellisiertes Wolfsbarschfilet  
in Limonen-Rosmarin-Marinade  
auf Hummer Sauce,  
gedünsteter Blattspinat mit Pfifferlingen und Erdnüssen  
und gebratene Kräuter Kartoffeln*

29,90



## *Unsere besondere Empfehlung*

*Filet vom Thüringer Duroc-Landschwein  
im Speckmantel gebraten mit Portwein-Jus  
und frischen Pfifferlingen a la Creme,  
buntem Gemüsebouquet mit Brokkoliröschen  
und hausgemachten Spätzle*

21,50

*Gebratene Spitzen vom Rinder.- und Kalbsfilet  
mit jungem Lauch und Tomatenstreifen  
in Pfifferlingrahmsauce,  
mediterranes Grillgemüse mit Pesto  
und geräuchertes Kartoffelpüree*

23,50

*Kalbsfilet Medaillon vom Grill  
mit feinem Kalbsbries-Pfifferling Ragout  
in mediterraner Kräuter Sauce,  
Mandel Brokkoliröschen und  
Geräuchertes Kartoffelpüree*

28,50

## *Steaks vom argentinischen Black Angus Rind*

*Rumpsteak -250g-  
mit Portweinjus, Kräuterbutter, Chimichurri  
Buntes Grillgemüse mit Pfifferlingen  
und Bratkartoffeln*

28,50

*Rinderfiletsteak vom Grill  
mit gebratenen Tropea-Zwiebeln,  
Portweinjus, Kräuterbutter  
Grillgarnitur und Rosmarinkartoffeln*

33,50



## *Dessert*

<i>Vegane Sorbet-Auswahl im Frühling mit Cantaloupe Melone, Ananas und Mango auf beschwipsten Rhabarber-Erdbeer-Smoothie</i>	9,00
<i>Ofenwarmes Schoko Soufflé mit flüssigem Kern, an Karamell-Mousse und feinem Tiramisu Eis</i>	9,50
<i>Frühlings Kaiserschmarren mit marinierten Erdbeeren Karamell Topping und Rhabarber-Erdbeer Eis</i>	8,50
<i>Unsere Variation in Sonnengelb mit feinem Mango Mousse, Panna Cotta, Sorbet und gebackenen Mango-Zartbitter Ravioli</i>	11,50
<i>oder genießen Sie zum Abschluss einen Affogato al Caffè -einen doppelten Espresso mit Vanilleeis-</i>	5,50

## *Jahreszeitliche Eisspezialitäten*

<i>Schoko Kuss Glücksgefühle aus einer Kugel Chocolate Chips und zwei Kugeln Cioccolata Stracciatella Eis mit viel Schokosauce und Sahne</i>	7,50
<i>Baileys Becher Verführung pur, Creme Vanille Eis auf Baileys und Sahne</i>	8,50
<i>Nuss Kuss Einfach nussig, eine Kugel Haselnuss mit Maple Walnuts Eis und Chocolate Chips Eis Sahne und Nüssen</i>	7,90