



# Spargelmenü

Spargelcremesuppe  
mit Bärlauchschaum

*Asparagus soup with wild garlic foam*

Euro 6,90

\*

Eine Portion deutscher Stangenspargel  
mit Hollandaise und Butter  
und neuen Kartoffeln

*A portion of german asparagus  
with hollandaise and butter and new potatoes*

Euro 17,50 / als Menü Euro 27,50



wahlweise mit:

*optionally with:*

luftgetrocknetem Schinken

*air-dried ham*

Euro 19,90 / als Menü Euro 29,90

Schweineschnitzel

*pork cutlet*

Euro 23,90 / als Menü Euro 33,90

Lachsmedaillon

*salmon medaillon*

Euro 29,50 / als Menü Euro 39,50

\*

Frische Erdbeeren

mit Vanilleeis, Sahne und Feingebäck

*Fresh strawberries with vanilla ice cream*

Euro 7,50

## Vorab eine Kleinigkeit...!

*A little something in advance*

Geräucherte Lachsroschen  
lauwarmer Kartoffelrösti  
Limetten-Dill Dip Euro 13,90  
*Smoked salmon florets, warm potato rösti, Lime-dill dip*

Tatar vom Rinderfilet - *angemacht* -  
warmes Bauernbrot, Landbutter  
Salatbukett  
90 Gramm Euro 14,50  
180 Gramm Euro 21,90  
*Tatar of beef fillet - turned on -, Warm country bread, country butter, salad bouquet*

Carpaccio vom gebeiztem Weiderind  
gehobelter Parmesan  
marinierter Pflücksalat Euro 14,90  
*Carpaccio of stained willow beef, planed parmesan, marinated pickle salad*

Crostini  
Riesengarnelen  
getrocknete Tomaten, Oliven  
Cocktailsauce Euro 14,90  
*Crostini, king prawns, dried tomatoes, olives, Cocktail sauce*

## Suppen

*Soups*

Kresseschaumsüppchen  
mit Räucherlachsnocke  
Käsestange Euro 6,90  
*Cress cream soup, poached egg, cheese stick*

Geflügel-Consommé  
Gemüse  
Prosciutto-Rucola-Caramelle Euro 6,90  
*Poultry consommé, vegetables, Prosciutto-rocket Caramelle*

## Fisch

*Fish*

Souffliertes Lachsfilet  
grüner Spargel  
cremigtes Butterpüree Euro 24,90  
*Souffled salmon fillet, green asparagus, creamy butter puree*

Kutterscholle - im Ganzen gebraten -  
Garnelen-Specktopping  
Rosmarinkartoffeln  
Salatvariation Euro 22,90  
*Plaice - roasted whole - Shrimp-specktopping, rosemary potatoes, mixed salad*

## Vegetarisch

*Vegetarian dishes*

Gratinierte Aubergine  
Gemüse-Kidneybohnenfüllung  
Reisbett  
scharfe Tomatensauce Euro 14,50  
*Aubergine au gratin, vegetables-kidney  
bean filling, bed of rice, hot tomato sauce*

Vegetarischer Burger  
Gemüse-Patty, Paprikadip  
herzhafte Kartoffelspalten Euro 12,50  
*Vegetarian burger  
vegetable patty, paprika dip, hearty potato slices*

## Vegan

*Vegan dishes*

Zucchini-Bandnudeln „alla Carbonara“  
Räuchertofu, Sojacreme  
frische Kresse Euro 12,50  
*Zucchini-Tagliatelle "alla Carbonara", smoked tofu,  
soy cream, fresh cress*



## Hauptgerichte

*Main courses*

Wiener Schnitzel vom Kalb  
Zitronenspalten, Steakhouse Fries  
oder  
warmer Kartoffel-Gurkensalat  
Preiselbeeren  
Salatvariation Euro 24,50  
*Viennese veal Schnitzel, a piece of lemon, Steakhouse fries  
or  
warm potato-cucumber salad, cowberries, salad plate*

Saltimbocca vom Schweinefilet  
Tomaten-Tagliatelle  
Frischkäsesauce Euro 21,50  
*saltimbocca from the pig, tomato - tagliatelle, cream cheese sauce*

Steakteller Berghölzchen  
Steaks vom Schwein, Rind und Lamm  
Würfelpotatoes, buntes Pfannengemüse  
gebratene Zwiebeln Euro 23,50  
*Griddle plate "Berghölzchen" steaks of pork, beef and lamb  
onion rings, roast potatoes, vegetables*

Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind  
geschmelzte Tomaten  
hausgemachte Kräuterbutter  
pikante Chilipotatoes, Salatteller  
200 Gramm Euro 26,90  
250 Gramm Euro 29,50  
*Rump-steak of Argentinean Angus beef  
tomatoes, homemade herbs butter, chili potatoes, a salad plate*

Kalbsleber „Berliner Art“  
Kartoffelstampf  
Apfel-Zwiebelringe, Butterjus Euro 19,90  
*Calf's liver "Berlin style", mashed potatoes, apple-onion rings, butterjus*



Supreme vom Schwarzfederhuhn  
Bärlauchrisotto und Minigemüse Euro 22,50  
*Supreme of black-feathered chicken, wild garlic risotto, mini vegetables*

Lammkrone  
Tomaten-Anis-Sauce  
Ratatouille, gratinierte Kartoffeln Euro 34,90  
*crown roast of lamb, tomato-anise sauce, ratatouille gratinated potatoes*

Rinderfiletspitzen "Bourguignon"  
Frühlingslauch, Champignons, Speck  
Burgunderjus, Spätzle  
Salatvariation Euro 28,90  
*Beef fillet "Bourguignon", spring onions, mushrooms, bacon, burgundy jus, spaetzli, salad variation*

## Kinder

*For our kids*

Mafiosi  
Bandnudeln alla Carbonara  
Schinken, Parmesan Euro 6,90  
*Ribbon noodles alla carbonara  
ham, parmesan cheese*

Schweinerei  
Kleines Schweineschnitzel  
Champignonsauce,  
Karottenblumen  
Herzoginkartoffeln Euro 8,50  
*Escalope of pork, mushroom sauce,  
carrots, duchesse potatoes*

## Salate

### *Salads*

Salat Nicoise mit Thunfisch,  
Ei, grünen Bohnen  
Tomaten, Oliven

Baguette

*Nicoise salad with tuna, egg, green beans,  
French bread*

Euro 12,50

Gebratene Rinderfiletstreifen  
marinierte Blattsalate  
Cherrytomaten

Baguette

*Filet of beef stripes, marinated leaf salad,  
cherry tomatoes, French bread*

Euro 14,50

Großer Salat der Saison,  
Baguette

*large salad plate, French bread*

Euro 9,50

## Dressingauswahl:

### *Dressing selection*

Joghurtdressing

*Yoghurt dressing*

Kräutervinaigrette

*Herb Vinaigrette*

Cocktaildressing

*Cocktail dressing*

Mango-Limettenvinaigrette

*Mango-Lime Vinaigrette*

Senf-Vinaigrette

*Mustard Vinaigrette*

## Und noch etwas...!

*And something more*

Internationale Käseauswahl  
Schnitt- und Weichkäse  
garniert mit Trauben und Salzgebäck  
Stangenweißbrot und Butter Euro 12,50  
*International choice of cheese  
semi-hard and soft cheese,  
garnished with grapes and salty bakery,  
French bread and butter*

Frisches Clubsandwich  
Putenbrust, Käse  
kross gebratener Speck  
frittierte Kartoffelstäbchen Euro 11,90  
*Fresh club sandwich, turkey breast, cheese,  
fried bacon, fried potatoe sticks*

Burger  
Rindfleisch mit Käse, Bacon, Tomate, Gurke  
würzigen Kartoffelspalten  
Sour Cream Euro 11,90  
*Burger: Beef with cheese, tomatoes, cucumbers,  
spicy potato wedges, Sour cream*

„Surf and Turf“  
Kleines Rumpsteak 150g  
eine Riesengarnele,  
Sauce Aioli, bunter Salatbukett  
Stangenweißbrot Euro 20,50  
*"Surf and Turf"  
Small rump-steak 150g, a king prawn,  
aioli sauce, colorful salad bouquet and French bread*





## Desserts

### Desserts

Dreierlei von der Erdbeere

- Balsamico-Erdbeeren / Erdbeer- Pfirsichsorbet / Erdbeersmoothie -

*three of the strawberry*

*- balsamic-strawberries / strawberry-peach sorbet / strawberry smoothie -*

Euro 7,90

Waldmeistercreme

karamellierte Ananaswürfel

Granatapfel

*Woodruff cream, caramelized pineapple, cubes of pomegranate*

Euro 7,90

Cheese Cake

frische Beeren

Kokosnusseis

*Cheese Cake, fresh berries and coconut ice*

Euro 7,90