

# VORSPEISEN UND SALATE

## STARTERS

**Auswahl von Blattsalaten** 6,50 €

mit Tomaten, Gurken, Paprika und Croûtons

*Selection of leaf lettuce with tomatoes, cucumber, paprika and croutons*

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 9,50 €

*with slices of fried chicken breast*

Dressing zur Wahl:

*Dressing to select:*

Kräuter-Joghurdressing

*herb-yoghurt-dressing*

Sanddorn-Balsamico Dressing

*Seabuckthorn-balsamico-dressing*

Essig und Öl

*Vinegar-Oil*

**Ziegenkäse Crème Brûlée** 8,50 €

mit Feldsalat und Apfelvinaigrette

*Crème Brûlée of cheese goat with lamb's lettuce and apple vinaigrette*

**Heißgeräuchertes Lachsfilet** 12,50 €

mit Kartoffel-Gurkensalat und Kresseremoulade

*Hot smoked salmon fillet with potato-cucumber salad and cress remoulade*

**Sous Vide gegarter Kalbsrücken**

mit Thunfischsauce und Kapernäpfel

*Sous vide cooked veal backs with tuna sauce and capers*

12,80 €

## Unsere Weinempfehlung

**Gutedel, QW 2016**

Fl  
19,00 €

0,2 L  
6,40 €

0,1 L  
3,70 €

Baden/ Markgräflerland

*Trocken, strohgelb mit grünen Reflexen. Aromen von Walnuss, Mandel und Apfel.  
Ein angenehmer leichter Wein mit harmonischer Säure.*

*Dry, light yellow with green reflections. Aromas of walnut, almond and apple.*

*A pleasant light wine with harmonious acidity.*

## SUPPEN

### SOUPS

<b>Blumenkohlcremesüppchen</b>	5,80 €
mit Schinkenchips und Chiliöl <i>Cauliflower cream soup with ham-chips and chili oil</i>	
<b>Strauchtomaten Cappuccino</b>	6,50 €
mit Zitronengras und Bruschetta <i>Cappuccino of vine tomatoes with lemongrass and bruschetta</i>	
<b>Klare Suppe von Ostseefischen</b>	9,50 €
mit Zanderklößchen und gebratenem Barschfilet <i>Clear soup of baltic sea fish with pikeperch dumplings and fried fillet of perch</i>	

## VEGETARISCHE-UND ZWISCHEN

### GERICHTE

### SMALL DISHES/VEGETARIAN DISHES

<b>Mediterrane Quiche</b>	9,50 €
mit mariniertem Feldsalat und Sauerrahmdip <i>Mediterranean quiche with marinated lamb's lettuce and sour cream dip</i>	
<b>Spinat Maultaschen</b>	10,50 €
mit geschmolzenen Babytomaten und Parmesanschaum <i>Spinach ravioli with melted cherry tomatoes and parmesan foam</i>	
<b>Kräuterbandnudeln</b>	12,50 €
mit zweierlei Pilzen und gebackenem Rucola <i>Herb tagliatelle with two kind of mushrooms and baked rucola</i>	

### Unsere Weinempfehlung

<b><u>Grüner Veltliner</u> „Tassilo“ 2017</b>	Fl.	0,2 L	0,1 L
	31,00 €	9,80 €	5,40 €

Qualitätswein, Wachau Steinmauer Weingut Müller

*Trocken, helles Strohgelb mit zarten Grünreflexen, fruchtig und würzig; deutliche Zitrusnoten.  
Dry, pale straw yellow with delicate green reflections, fruity and spic, clear citrus notes.*

# FLAMMKUCHEN

## TARTE FLAMBÉE

<b>Flammkuchen „Elsässer Art“</b>	9,50 €
mit Schmand, Speck und roten Zwiebeln <i>Tarte Flambeé with sour cream, bacon and red onions</i>	
<b>Flammkuchen Caprese</b>	10,50 €
mit Schmand, Tomaten, Mozzarella und Rucola <i>Tarte Flambeé caprese with sour cream, tomatoes, mozzarella and rucola</i>	
<b>Flammkuchen mediterran</b>	11,80 €
mit Kräuterschmand, Zucchini, Paprika, Lauchzwiebeln und gebratenen Hähnchenstreifen <i>Tarte Flambeé mediterran with herb sour cream, zucchini, pepper, spring onions and slices of fried chicken breast</i>	
<b>Lachsflammkuchen</b>	13,50 €
mit Schmand, Blattspinat, Babytomaten und gebatenen Lachstranchen <i>Tarte Flambeé salmon with sour cream, spinach, cherry tomatoes and slices of fried salmon</i>	

### Unsere Weinempfehlung

**Riesling Prinz von Hessen, QbA feinherb 2014**

Fl	0,2 L	0,1 L
28,00 €	8,30 €	4,60 €

Weingut Prinz von Hessen, Johannisberg, Rheingau

*Der Prinz von Hessen ist ein klassischer Rheingau Riesling mit lebendig goldgelber Farbe und leicht grünlichen Reflexen. Schöne Fruchtnoten von Apfel, Maracuja, Limetten und Zitrusfrüchten zeigen sich neben einem Hauch von Pfirsich.*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

### FOR THE CHILDREN

<b>Milchreis</b> mit Kirschen, Zimt und Zucker <i>Rice pudding with cherries, cinnamon and sugar</i>	5,50 €
<b>Nudeln</b> mit Tomatensauce <i>Noodles with tomatosauce</i>	5,50 €
<b>Hähnchen Nuggets</b> mit Pommes Frites <i>Chicken nuggets with french fries</i>	5,80 €
<b>Kleines gebratenes Schnitzel</b> mit Gemüse und Kroketten <i>Small fried Schnitzel with vegetables and croquettes</i>	7,50 €

# FISCH UND MEE(H)R FISH

**Zweierlei Matjes von Rasmus Fisch** 15,50 €  
mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln  
*Duo of Matjes from company "Rasmus" with apple-onion sour cream and fried potatoes*

**Gebratenes Schollenfilet mit Speckstippe,** 16,50 €  
Gurken-Schmand-Salat und Nusskartoffeln  
*Fried fillet of plaice with bacon, cucumber-sour cream-salad and nut potatoes*

**Barschfilet auf der Haut gebraten** 17,50 €  
mit zweierlei Linsen in Rahm und Kartoffelstroh  
*Fillet of perch fried on its skin with two kind of lentils and straw potatoes*

**Gebratenes Zanderfilet** 19,80 €  
mit Karotten, Zuckerschoten und Kräuterkartoffeln  
*Fried fillet of pike-perch with carrots, sugar snaps and herb potatoes*

**Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichkruste,**  
grüner Spargel und Safrankartoffeln 20,80 €  
*Fried salmon fillet with horseradish crust, green asparagus  
and saffron potatoes*

dazu Rieslingsauce 2,00 €  
*to choose – Riesling sauce*  
oder Zitronenbuttersauce 2,00 €  
*or lemon butter sauce*

## Unsere Weinempfehlung

	Fl	0,2 L	0,1 L
<b><u>Rivaner &amp; Riesling, Beachfeeling 2017</u></b>	<b>21,00 €</b>	<b>6,60 €</b>	<b>3,80 €</b>

Baden Kaiserstuhl

*Ein sehr feines und Weißweincuvee mit einem belebenden feinfruchtigen Duft. Geschmacklich verbindet sich diese schöne Fruchtigkeit mit einer feinen Mineralität.*

*A very fine and White wine cuvee with an invigorating fine-fruity aroma. The taste combines this beautiful fruitiness with a fine minerality.*

# FLEISCH UND GEFLÜGEL

## MEAT AND POULTRY

**Gebratene Maishähnchenbrust** 16,80 €  
mit Salbei, Brokkolisprossen und Süßkartoffelcreme  
*Roasted corn-chicken breast with sage, broccoli sprouts and mashed sweet potatoes*

**Gebratene Kalbsschnitzel** 17,50 €  
mit Kartoffel-Gurkensalat und pochiertem Ei  
*Fried veal cutlet with potato-cucumber salad and poached egg*

**Sous Vide gegarter Spanferkelrücken** 18,50 €  
mit Schwarzbiersauce, Apfel-Karottengemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Sous vide cooked suckling pig with black-beer sauce, apple carrot vegetable and rosemary potatoes*

**Gebratenes Rumpsteak von der deutschen Färse** 23,80 €  
mit mediterranen Grillgemüse und rustikalen Kartoffelstäbchen  
*Roasted rumpsteak from the German heifer with mediterranean grilled vegetables and rustic potato sticks*

**Gebratene Rinderlendenstreifen von der deutschen Färse** 24,50 €  
mit zweierlei Pilzen und Kräuterbandnudeln  
*Fried slices of Roastbeef from the German heifer with two kind of mushrooms and herb tagliatelle*

### Unsere Weinempfehlung

	Fl	0,2 L	0,1 L
<b><u>Granache und Tempranillo</u> 2015</b>	<b>24,00 €</b>	<b>7,60 €</b>	<b>4,20 €</b>

Abadia del Roble D.O

*Trocken, kirschrote Farbe mit violetten Tönen. Aromen von wilden roten Früchten. Gute Struktur mit sanften Tanninen. Dieser Rotwein passt wunderbar zu Fleisch – und Fischgerichten.*  
*Dry, cherry red color with violet tones. Aromas of wild red fruits. Good Structure with soft tannins.*  
*This fits nicely with red meat - and fish dishes.*

# DESSERT

## Mecklenburger Beerengrütze

mit Minzschaumcreme

*Mecklenburger red berries jelly with mint foam creme*

5,80 €

## Limetten- Basilikumsorbet

mit Erdbeerschaum

*Semi-frozen of lime and basil with strawberry foam*

6,50 €

## Rhabarbercrumble

mit Vanille-Kokos Panna Cotta

*Rhubarb crumble with vanilla-coconut panna cotta*

6,80 €

## Regionale Käseauswahl

mit Trauben und Chutney

*Regional cheese selection with grapes and chutney*

8,90 €

## Unsere Weinempfehlung zum Käse

**Blauer Zweigelt, QbA 2016**

Fl  
29,00 €

0,2 L  
8,40 €

0,1 L  
4,70 €

Salle-Unstrut

*Trocken, ein körperreicher Wein, der stark an Sauerkirschen erinnert, substanzreich mit Kraft und Fülle.*

*Duftet nach Schattenmorellen, passt gut zu deftigen Fleischgerichten.*

*Dry, full-bodied wine that is strongly reminiscent of sour cherries, rich substance with strength and fullness.*

*Smells of cherries, goes well with meat dishes.*