


## Vorspeisen / Starters

**Vegane Spargelsuppe mit Einlage (L)**  7,80 €  
*Vegan asparagus soup (L)*

**Bärlauchcremesuppe mit gegrillten Chorizo - Würfeln (LIGJNA) 4** 6,80 €  
*Wild garlic cream soup with grilled chorizo cubes (LIGJNA) 4*

## Hauptgänge / Main courses


**Frühlingsalatbowl mit gegrilltem Gemüse, gerösteten Nüssen  und Kernen, mariniert mit Erdbeer - Dressing (HALI)** 13,50 €  
*Spring salad bowl with grilled vegetables, roasted nuts and seeds, marinated with strawberry dressing (HALI)*

**dazu empfehlen wir:**  
*we recommend :*

**Gebackene Champignonköpfe mit hausgemachter Remoulade (CLNA) 1 3 4** 3,80 €  
*Baked mushroom heads with homemade remoulade (CLNA) 1 3 4*

**8 Nürnberger Bratwürste auf Sauerkraut mit Bärlauchkartoffeln, Senf und Kren (ILGJ) 2 4** 12,80 €  
*8 Nuremberg sausages on "sauerkraut" with wild garlic potatoes, mustard and horseradish (ILGJ) 2 4*

**Beef Burger** 17,50 €  
**Gegrilltes Rinderhackfleisch mit Camembert - Creme, Rucola, gegrillte Chorizo Chips, Tomaten - Marmelade und gebackenen Steakhouse Pommes (GIJLNA) 1 2 3 4**  
*Beef Burger*  
*Grilled beef with camembert cream, arugula, grilled chorizo chips, tomato jam and beaked steakhouse fries (GIJLNA) 1 2 3 4*

**Veganer Burger**  15,80 €  
**Hausgemachtes gegrilltes Linsen - Gemüse - Patty mit Baked Beans, Rucola Salat, Kirschtomaten, Bärlauch - Hummus und Gemüse Pommes (ANL) 1 2 3 4**  
*Vegan Burger*  
*Homemade grilled lentil vegetable patty with baked beans, arugula salad, cherry tomatoes, wild garlic hummus and vegetable fires (ANL) 1 2 3 4*

**Geschmorte Rinderroulade in kräftiger Rotweinsauce, mit Kartoffelpüree und Frühlingsgemüse (IJLANG) 4** 17,50 €

*Braised beef roulade in strong red wine sauce, with mashed potatoes and spring vegetables (IJLANG) 4*

**Gegrillte Schweinefiletmeillons auf Bärlauchspätzle, überbacken mit Tomaten, Schinken und Sauce Hollandaise, serviert mit einem bunten Frühlingsalat (ACNLGIJ)** 15,50 €

*Grilled pork fillet medallions on wild garlic spaetzle, baked with tomatoes, ham and hollandaise sauce, served with a colorful salad (ACNLGIJ)*

## Nachspeise/Dessert:

**Frühlingsgefühle**



**Mille - feuille gefüllt mit Mascarpone - Rhabarbercreme, dazu fruchtig marinierte Erdbeeren und hausgemachtes Waldmeistereis (ACNGL) 1 2 3 4**

8,80 €

*Spring feelings*

*Mille - feuille filled with mascarpone rhubarb cream, served with fruity marinated strawberries and homemade woodruff ice cream (ACNGL) 1 2 3 4*

**Schokoladentraum**



**Hausgemachter Brownie, serviert mit weißem Schokoladeneis und Karamelsauce (GLAHCN)**

7,50 €

*Chocolate dream*

*Homemade brownie, served with white chocolate ice cream and caramel sauce (GLAHCN)*

## Steaks:

<b>Argentinisches Rinderhüftsetak</b> Argentine beef hip steak	<b>200g</b>	<b>16,80 €</b>
<b>Argentinisches Rumpsteak</b> Argentine rump steak	<b>200g</b>	<b>24,50 €</b>

**Sollten sie keinen besonderen Wunsch äußern, werden wir Ihr Rindersteak medium zubereiten.**







**Unsere Steaks werden nach Rohgewicht portioniert.**

*If you don't express any particular wish we will prepare your steak medium.*

*Our steaks are portioned after gross weight.*

## Beilagen:

*Sides:*

<b>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln (L)</b> <i>Fried potatoes with bacon and onions (L)</i>	<b>4,00 €</b>	<b>Kräuterbutter (IGJ)</b> 	<b>1,80 €</b>
<b>Steakhouse Pommes (AN)</b>  <i>Steakhouse fries (AN)</i>	<b>4,00 €</b>	<b>Pfefferrahmsauce (GILAN)</b> <i>Pepper cream sauce (GILAN)</i>	<b>2,20 €</b>
<b>Gemüse Pommes (NA)</b>  <i>Vegetable fries (NA)</i>	<b>3,80 €</b>	<b>Rotweinjus (ILAN)</b> <i>Red wine jus (ILAN)</i>	<b>2,50 €</b>
<b>Bärlauchkartoffeln (G)</b>  <i>Wild garlic potatoes (G)</i>	<b>4,40 €</b>		
<b>Frühlingsgemüse (LG)</b>  <i>Spring vegetables (LG)</i>	<b>4,40 €</b>		
<b>Gemischter Salat mit Erdbeerdressing (LIJ)</b>  <i>Mixed salad with strawberry dressing (LIJ)</i>	<b>4,00 €</b>		
<b>Kartoffel Püree (G)</b>  <i>Mashed potatoes (G)</i>	<b>3,80 €</b>		

**Wählen Sie Ihre Pasta, die Ihnen mit frisch geriebenen Pecorino serviert wird:** **12,80 €**

*Choose your pasta, served with freshly grated pecorino:*

## Pasta:


**Dinkel Penne (NA)**   
*Spelt Penne (NA)*

**Saisonal gefüllte Tortellini (GHLNA) 2 4**   
*Seasonally filled tortellini (GHLNA) 2 4*

**Glutenfreie Spirelli**   
*Gluten - free Spirelli*

## Saucen:

**Carbonara mit Schinken und Ei (CGL)**  
*Carbonara with ham and egg (CGL)*

**Hausgemachte Linsen Bolognese (INA)**   
*Homemade lentil bolognese (INA)*

**Pochierte Lachswürfel in Bärlauchsahne (GILNAD)**  
*Poached salmon cubes in wild garlic cream (GILNAD)*

<b>Kennzeichen</b> <i>identification</i>	<b>Allergene</b> <i>allergens</i>
A	<b>Glutenhaltiges Getreide</b> glutenous cereals
B	<b>Schalen-/Krusten-/Weichtiere</b> shellfish, mollusca, ediblenuts
C	<b>Eier</b> eggs
D	<b>Fisch</b> fish
E	<b>Erdnüsse</b> peanuts
F	<b>Soja</b> soy
G	<b>Laktose</b> lactose
H	<b>Schalenfrüchte</b> nuts
I	<b>Sellerie</b> celery
J	<b>Senf</b> mustard
K	<b>Sesam</b> sesame
L	<b>Schwefeloxid und Sulfite</b> sulfuredioxide, sulphite
M	<b>Lupine</b> lupine
N	<b>Weizen</b> wheat

- |  |
|--|
| 1: ANTIOXIDATIONSMITTEL<br>2: SÜßUNGSMITTEL<br>3: BACKTRIEBSMITTEL<br>4: KONSERVIERUNGSTOFFE |
|--|