



Unsere Öffnungszeiten an Ostern 05.04.2026 & 06.04.2026

12:00 – 14:00	Ostermenü & kleine á la carte Karte
14:00 – 17:00	kleine á la carte Karte sowie Kaffee & Kuchen
17:00 – 20:00	Ostermenü & kleine á la carte Karte

UNSER OSTERMENÜ

VORSPEISE

BUNTE ZIEGENKÄSE-PRALINEN IM FRISÉE-NEST ^{A, E, F, H, L, O, P}
BUNTES TOMATEN-CHUTNEY | LIMETTENDRESSING



SUPPE

ROTE-BETE-APFEL-CREMESUPPE ^{F, L, O, P}
KRÄUTERSCHMAND | ROTE-BETE-CHIPS



HAUPTGÄNGE

LAMMRÜCKEN MIT THYMIAN-KRUSTE ^{A, E, F, G, H, L, O, P}
KARTOFFEL-SPECK-STAMPF | BUNTE FINGERMÖHREN | JUS

ODER

WOLFSBARSCH ^{D, F, G, L, M, O, P}
SAFRAN-ZITRONEN-RISOTTO | THAISPARGEL | PIKANTE ROTE SALSA



DESSERT

PARIS-BREST ^{A, C, E, F, G, H, N, O, P}
PISTAZIENCREME | MANDELMILCH-EISCREME | AMARENAKIRSCHEN

3-GANG-MENÜ € 49 Suppe & Hauptgang & Dessert
(für einen Aufpreis von € 7 tauschen wir gerne die Suppe gegen unsere Vorspeise)

4-GANG-MENÜ € 65 Vorspeise & Suppe & Hauptgang & Dessert

UNSER VEGANES-OSTERMENÜ

VORSPEISE

KNURSPRIGE REISBÄLLCHEN IM FRISÉE-NEST ^{A, E, F, N, P}
BUNTES TOMATEN-CHUTNEY | LIMETTENDRESSING



SUPPE

ROTE-BETE-APFEL-CREMESUPPE ^{F, L, O, P}
KRÄUTERSCHMAND | ROTE-BETE-CHIPS



HAUPTGANG

WIRSINGROULADE MIT PILZ-ROSINEN-FÜLLUNG ^{A, F, L, M, O, P}
KARTOFFELPÜREE | BÉCHAMEL | HEIDELBEER-JUS | GRANATAPFELKERNE



DESSERT

VEGANE EIERLIKÖR-MOUSSE ^{A, C, E, G, H, N, O, P}
PISTAZIEN | AMARENAKIRSCHEN

3-GANG-MENÜ € 49 Suppe & Hauptgang & Dessert
(für einen Aufpreis von € 7 tauschen wir gerne die Suppe gegen unsere Vorspeise)

4-GANG-MENÜ € 65 Vorspeise & Suppe & Hauptgang & Dessert

UNSERE KLEINE Á LA CARTE KARTE

AN OSTERN

VORSPEISEN

CARPACCIO VOM RIND <small>A, B, D, E, G, M, R</small> RUCCOLA • LIMETTENVINAIGRETTE	18,0
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE <small>A, G, H, N, O</small> BABYLEAF • FEIGEN-CHUTNEY • KARAMELLISIERTE WALNÜSSE • CIABATTA-KNUSPER	17,0

SUPPEN

TAGESSUPPE	8,0
LINSENEINTOPF MIT METTWURST <small>F, L, M, O, P</small> SPECK • MÖHREN • SELLERIE	12,0

HAUPTGÄNGE

TEXAS CLASSIC BURGER VOM GRILL <small>A, C, F, G, L, M, O</small> DAZU POMMES ODER WEDGES • SIE ENTSCHEIDEN! • AUCH VEGAN ERHÄLTICH	24,0
SALATBOWL MIT PUTENBRUSTSTREIFEN <small>A, F, G, H, L, M, O</small> BLATTSALAT • OBST • WALNÜSSEN • KICHERERBSEN • ROHKOST • HAUSDRESSING	24,0
VEGANE TAGLIATELLE MIT TRÜFFELPESTO <small>A, F, L, O</small> RUCOLA • KIRSCHTOMATEN • SOMMERTRÜFFEL	26,0
ZANDERFILET <small>A, C, D, L, O</small> SALSAVERDE • MEDITERRANES GEMÜSE • KARTOFFELN	33,0
WIENERSCHNITZEL VON DER KALBSHÜFTE <small>A, C, F, G, L, M, O</small> BRATKARTOFFELN MIT SPECK & ZWIEBELN • BEILAGENSALAT	32,0
SENFROSTBRATEN AUF POMMERYSENF-JUS <small>A, G, L, M, O</small> SPECKBOHNEN • BRATKARTOFFELN	34,0
DUSHI-RIBS VOM GRILL <small>A, E, F, G, H, L, M, N, O</small> POMMES FRITES • KLEINER SALAT	29,9
TAFELSPITZ VOM RIND <small>F, G, L, M, O, P</small> SALZKARTOFFELN • MEERRETTICHSOBE • WURZELGEMÜSE	24,0
KÄSESPÄTZLE MIT BEILAGENSALAT <small>A, C, F, G, L, O, P</small> KÄSE • RÖSTZWIEBELN • SALAT	20,0
RUMPSTEAK VOM GRILL 250g <small>A, C, F, L, O, P</small> POMMES FRITES • BEILAGENSALAT	37,0

DESSERT

APFELCRUMBLE <small>A, E, G, H, N</small> WALNUSSEIS • APFEL • BUTTERBRÖSEL	11,0
DAS MOUSS(T)E PROBIEREN! <small>C, G, O</small> SALZIGE KARAMELLSAUCE	10,0
SORBETVARIATION <small>E, H, N, O</small> 3BÄLLCHEN VEGAN NACH WAHL	9,0

KUCHEN

von 14:30 Uhr bis 17:00 Uhr

REGINAS APFELKUCHEN <small>A, G, H, N, O</small> APFEL • MANDEL • SAHNE	5,5
TAGESKUCHEN	5,5

SPARGEL VOM SPARGELHOF

KALLEN | SPARGEL
ERDBEEREN
KARTOFFELN

Wissen Sie, warum Spargel eigentlich so gesund ist?
Weil Spargel kaum Kalorien enthält, dafür aber umso mehr Vitamine, vor allem Vitamin B1, B2, Folsäure und Vitamin K, sowie Mineralstoffe, Ballaststoffe und Antioxidantien. Seine harntreibende Wirkung ist wie eine kleine Nierenkur. Darüber hinaus hilft Spargel der Leber beim Entgiften.

VORSPEISEN

SPARGEL-ERDBEER-SALAT <small>A, B, D, E, F, G, H, M, P</small> MIT PULPO UND BÄRLAUCHPESTO <small>ASPARAGUS OCTOPUS WILD GARLIC PESTO</small>	17,00
SPARGELCREMESUPPE <small>A, G, L, O, P</small> MIT SPARGEL-EINLAGE <small>ASPARAGUS CREAM SOUP</small>	10,00

STANGENSPARGEL

serviert mit Kartoffeln und frischer Sauce Hollandaise oder geklärter Butter

½ PFUND WEISSER STANGENSPARGEL <small>C, G, P</small> <small>½ POUND ASPARAGUS</small>	18,00
1 PFUND GEMISCHTER SPARGEL <small>C, G, P</small> <small>1 POUND MIXED ASPARAGUS (WHITE & GREEN)</small>	30,00
1 PFUND WEISSER STANGENSPARGEL <small>C, G, P</small> <small>1 POUND ASPARAGUS</small>	29,00

SPARGEL-UPGRADE

GEBACKENES KALBSSCHNITZEL <small>A, C, P</small> <small>WITH VIENNESE SCHNITZEL</small>	+ 12,00
LACHSFILET <small>B, D, R</small> <small>WITH SALMON FILLET</small>	+ 11,00
GEKOCHTER- UND SERRANOSCHINKEN <small>WITH PROSCIUTTO & SERRANO HAM</small>	+ 10,00
RINDERFILET 250g <small>BEEF FILLET 250g</small>	+ 27,00
RUMPSTEAK 250g <small>RUMP STEAK 250g</small>	+ 21,00