

*Tageskarte*

Suppen  
Soup

Tomatensuppe | mit Croutons

Tomato soup | Croûtons

4,80€

Consommé vom Kalb | Frühlingslauch | Eierknöpfe

Consommé from veal leek | stripes of pancake

5,90€

Vorspeisen & Salat  
Starters & Salads

Blattsalate der Saison | Tomate | Gurke | Radieschen | rote Zwiebeln | Oliven | Pinienkerne |  
Mais

Leaf salad of the season | cucumber | tomato | radish | olives | red onions | pine nut | corn

Klein | small 4,20€

groß | big 7,20€

Ragout Fin vom Kalb | mit Kräutersaitling | Manchego  
Ragout fin from veal | King oyster mushroom | Manchego  
10,50€

Vegetarisch / Pasta  
Vegetarian / Pasta

Spaghettini | getrocknete Tomaten | Kirschtomaten | Oliven | Grana Padano | Rucola  
Spaghettini Pasta | Dry tomatoes | rocket | cherry tomatoes | olives | Grana Padano

13,80€

**Hauptgang / Fleisch**

**Main course / meat**

Geschmorte Rinderroulade | Apfelrotkraut | Röstzwiebel | Serviettenknödel  
Braised beef roulade | Red cabbage with apple | roasted onions | dumplings

**19,50€**

Sautiertes Reh | Shiitake | Marone-Birne | Zitrone | Thymian | Ravioli  
Sauteéd Deer | Shiitake | chestnut-pear | lemon | thyme | ravioli

**17,90€**

Schnitzel vom Kalb | An Röstkartoffeln | Preiselbeerrelish | kleinem Salatteller  
Veal cutlet | Roasted potatoes | relish of cowberry | small salad

**20,50€**

Gebackene Hähnchenbrust | Spaghettini | Grana Padano | getrocknete Tomaten | Oliven  
| Rucola

Baked Chicken Breast | Spaghettini | dry tomatoes | Grana padano | olives | rocket

**16,20€**

**Hauptgang / Fisch**

**Main course / fish**

Saibling gebraten | Cranberry | Spitzkohl | Knoblauchkartoffelpüree  
Fried Char | Cranberry | Sweetheart cabbage | mashed potatoes with garlic

**17,20€**