



## Speisenkarte

### Vorspeisen starter

Gefüllte Zucchini | marinierte Avocadospalten | Wildkräuter | grünes Apfelgelee  
*Stuffed zucchini | Marinated avocado wedges | Wild herbs | Green apple jelly*  
(12,22,23)  
€ 11,80

Forellenmousse | Kaviar | grünes Apfelcarpaccio  
*Trout mousse | Caviar | Green apple carpaccio*  
(7,9,12,22)  
€ 14,10

ALvis-Salat  
(Krebsschwänze, Gänseleber, gefüllte Tête Moin-Röllchen)  
*ALvis salad*  
*(Crab tails, goose lever, stuffed tête moin rolls)*  
(7,12,22,)  
€ 13,90

### Suppen soup

Weißes und rotes Strauchtomaten-Süppchen | Mozzarellaspieß  
*White and red vine tomato soup | Mozzarella skewer*  
(1,2,12,21)  
€ 8,60

Lauch Melissen-Süppchen | Lachs Petit Four  
*Leek lemon balm soup | Salmon petit four*  
(1,9,12,21)  
€ 8,60

Legiertes Süppchen vom Schwarzfederhuhn | Pesto Ravioli | Tomaten-Concassée  
*Black feathered chicken alloy soup | Pesto ravioli | Tomato concassée*  
(8,12,21)  
€ 8,80



## Fleisch Meat

Dreierlei Kalb | Kohlrabi-Panna-Cotta | Gemüse  
(Filet | Nierchen | Leber)  
*Three veal / Kohlrabi panna cotta / Vegetables*  
*(Fillet / Kidney / Liver)*  
(1,12,21)  
€ 25,80

Rumpsteak | Maishähnchenbrust | Pfifferlinge | Kartoffelecken  
*Rump steak / Corn chicken breast / Chanterelles / Potato wedges*  
(1,8,12,19,25)  
€ 25,10

Nüsschen und Karree vom Lamm | Kartoffelkuchen |  
Glasierter Stangensellerie  
*Nuts and rack of lamb / Potato cake / Glazed celery*  
(1,12)  
€ 25,20

## Fisch fish

Gebratenes Zanderfilet | Garnelenspieß | Gemüse-Cassoulet | Krebschaum  
*Fried pike-perch fillet / Shrimp skewer / Vegetable cassoulet / Crab mousse*  
(1,9,7,21,26)  
€ 24,90

Forelle „Müllerin“ | Schmogurke | Dillkartoffeln  
*Trout "Müllerin" / Braised cucumber / Dill potatoes*  
(1,9,7,21,26)  
€ 23,90

Hechtklösschen | Dillrahm | grüne Nudeln | gebratene Apfelwürfel  
*Pike dumplings / Dill cream / Green noodles / Fried apple cubes*  
(1,12,21)  
€ 23,30



## Vegetarisch / Vegan Vegetarian / vegan

Veganes Steak | grünes Erbspüree | Kartoffelschaschlik  
*Vegan steak / Green pea puree / Potato shashlik*  
€ 18,80

Kräuter-Risotto | gefüllte Zucchini  
*Herb risotto / Stuffed zucchini*  
€ 19,70

Veganes Schnitzel | Petersilienkartoffel | Gemüse  
*Vegan cutlet / Parsley potato / Vegetable*  
€ 18,10

## Dessert dessert

Erdbeerlasagne | Minzgelee | Creme Eis  
*Strawberry lasagna / Mint jelly / Cream ice cream*  
*(8,12,14,24)*  
€ 13,90

Joghurtmousse | Holunder | Orangensorbet  
*Yogurt mousse / Elderberry / Orange sorbet*  
*(8,12,24)*  
€ 13,90

Erdbeer-Minz-Topf | gefrorener Aperol  
*Strawberry mint pot / Frozen Aperol*  
*(8,12,24)*  
€ 13,90



## Käse cheese

Auswahl von französischem und deutschem Käse  
Selection of french and german cheese

(1,12)

€ 14,10

Die Ziffern unter den jeweiligen Speisen bezeichnen die Allergene und Zusatzstoffe, welche enthalten sein können.

Die Aufschlüsselung dieser entnehmen Sie bitte unserer Liste, welche Ihnen von unseren Mitarbeitern gern aushändigt und erläutert wird.

*The numbers under the respective dishes indicate the allergens and additives that may be contained. Please refer to our list for a breakdown of these, which our staff will be happy to hand out and explain to you.*