

VORSPEISE

Gebackenes Ei auf Avocadotatar 8€

mit Bärlauchpesto

Baked egg on avocado tataré with wild garlic pesto

Würzfleisch „nach Art des Hauses“ 7€

ein klassischer Genuss

Chicken ragout fin

Hausgebeizter Lachs 9€

an Limettendip und Rösti

Home-pickled salmon with lime dip and rösti

SUPPEN

Fruchtige Tomatensuppe 6€

verfeinert mit Basilikum, Limette und einem Hauch Chili

- nach Art „Bloody mary“ *mit Alkohol

Fruity tomato soup refined with basil, lime and a hint of chili

-vegan-

8€

Bärlauchsuppe mit feiner Würze 6€

- mit Lachsrose

Wild garlic soup

8€

HAUPTGERICHTE

VEGETARISCH

Großer Frühlings-Salat **16€**

verfeinert mit hausgemachtem Dressing, Burrata und Bärlauchcrostini

Large spring salad refined with homemade dressing, burrata and wild garlic crostini

- vegetarisch-

dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

„Berghotel“ Gemüse-Bowl **16€**

frisches Marktgemüse, knackige Salate & hausgemachtes Dressing

-vegan-

Colorful vegetable bowl fresh market vegetables, crispy salads & homemade dressing

Bärlauchrisotto **16€**

mit geschmolzenen Kirschtomaten, feinem Parmesan und Weißwein

Wild garlic risotto with cherry tomatoes, fine parmesan and white wine

GEFLÜGEL, FLEISCH, FISCH

Rinderroulade **22€**

mit Apfel-Rotkohl und Thüringer Klößen

Beef roulade with apple-red cabbage and Thuringian dumplings

Zartes Rindergulasch **22€**

an Kartoffel-Sellerie-Püree, mit Karottengemüse

Tender beef goulash on potato and celery puree, with carrot vegetables

Kalbstafelspitz **24€**

mit Bouillon-Kartoffeln und Meerrettich-Sauce

Veal boiled beef with bouillon potatoes and horseradish sauce

Schnitzel „Hausmannsart“ **21€**

überbacken mit würzigem Fleischragout, dazu knusprige
Steakhouse Pommes Frites

Schnitzel "home-style" gratinated with spicy meat ragout, served with crispy
steakhouse fries

Lammrücken unter der Bärlauchkruste **26€**

mit Rosmarinjus, Kartoffel-Sellerie-Püree und bunten Bohnen

Saddle of lamb under a wild garlic crust with rosemary jus,
potato and celery puree and colorful beans

Flanksteak vom Rind **28€**

mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter

Beef flank steak with fried potatoes and herb butter

Kabeljau **24€**

an Dijonsensauce, mit Blattspinat und Fettuccine

Cod with Dijon mustard sauce, leaf spinach and fettuccine

Wolfsbarsch **24€**

an Kräuterrisotto und geschmolzenen Rispen Tomaten

Sea bass with herb risotto and melted vine tomatoes

DESSERTS

Tonkabohnen Crème Brûlée **8€**

klassischer Genuss mit zartem Vanille-Karamell-Aroma
Tonka bean crème brûlée classic indulgence with a delicate vanilla-caramel flavor

Waldfruchtparfait **8€**

an Vanilleschaum

Dessertvariation **16€**

eine Zusammenstellung unserer süßen Köstlichkeiten

Französische Käseauswahl **14€**

serviert mit frisch gebackenem Brot

belgische Waffeln oder Crêpes

warm serviert mit:

Puderzucker **6€**

Apfelmus **8€**

Schattenmorellen **8€**

Bei Fragen zu Zusatzstoffen und Allergenen, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam.