

**Genießen Sie vor dem Essen unseren Gruß aus der Küche,
bestehend aus einer Brotauswahl, Dip und Butter.**

Enjoy our selection of fresh bread, with seasonal dip and butter.

1, 3, a, a1, a2, a3, c, f, g, h, j, k

KLEINE GERICHTE | SUPPEN

SMALL DISHES | SOUPS

- Feinstes Carpaccio vom Weiderind 11,00 €**
**mit knackigem Rucola-Balsamico-Nest, Pinienkernen und
frisch gehobeltem Parmesan**
*Finest free-range beef carpaccio and rocket salad with balsamic vinegar,
pine nuts and fresh shaved Parmesan*
2, c, g, h
- Herzhaft angemachtes Tatar vom Weiderind 160 g 12,50 €**
mit Gürkchen und feinen roten Zwiebeln, dazu Toast und Butter
Seasoned tatar 160 g from grass fed Beef, gurkins, red onion, toast and butter
d, j, l
- Wundervoll passend dazu: | May we recommend as a great accompaniment:**
Ein Glas Horgelus Rosé I.G.P (0,1 l) zusammen für 15,50 €
A glass of Horgelus I.G.P (0.1 l) together for
- Kräftige Rinderkraftbrühe mit feinem Gemüse 6,00 €**
und saftigem Rindfleisch, dazu eine Scheibe frisches Landbrot
*Rich meat broth with fine vegetables and succulent beef,
served with a slice of country bread*
c
- Soljanka, die klassische süß-saure Paprikasuppe 7,00 €**
traditionell mit Sauerrahm und Zitrone
*Soljanka, the classic sweet-and-sour bell-pepper soup,
served the classic way with sour cream and a slice of lemon*
2, 3, 5, a, a1, a2, a3, g, h, i, j

KLEINE GERICHTE | SUPPEN

SMALL DISHES | SOUPS

Caesar Salad 12,50 €

**Marktfrischer Romanasalat mit knusprigem Speck und Croûtons,
serviert mit Parmesandressing**

*Caesar salad, fresh Romaine lettuce with crispy bacon and croûtons,
served with Parmesan dressing*

2, 6, a, c, d, f, g, j

**Mit einem Glas „Tag für Tag“ Riesling (0,1 l) zusammen für 15,50 €
schmeckt dieser Salat noch besser. together for**

*With a glass of “Tag für Tag” Riesling (0.1 l)
this salad tastes even better.*

l

Und wenn Sie dazu möchten: | And if you like to add:

Saftig gebratene Maispouardenbrust 4,00 €

Pan fried corn-fed chicken breast

oder gebratene Garnelen 7,00 €

or wok fried prawns

b

Chef Salat 12,90 €

**Knackige Blattsalate der Saison treffen reife Tomate, erfrischende Gurke,
würzigen Kochschinken, delikaten Emmentaler und gekochtes Hühnerei**

*Chef salad of crunchy seasonal leaves, ripe tomatoe, cucumber,
cooked ham, Emmental cheese and a boiled egg*

2, 3, 5, c, g

**Dazu passt ein köstlich gekühltes Glas
„Tag für Tag“ Grauburgunder (0,1 l) zusammen für 15,90 €**

*Delicious with a chilled glass
“Tag für Tag” Pinot Gris. (0.1 l)*

l

Verfeinern Sie Ihren Salat mit einem Dressing Ihrer Wahl:

Refine your salad with a dressing of your choice:

Joghurtdressing | Yoghurt dressing

c, g, j

Italienisches Balsamicodressing | Italian balsamic vinegar dressing

Würzige Kräutervinaigrette | Aromatic herb vinaigrette

Pikantes French Dressing | Spicy French dressing

c, j

VEGETARISCH

VEGETARIAN

Portion Falafel 14,00 €

auf orientalischem Couscous-Salat mit Joghurt-Dip

Portion of falafel and oriental couscous salad with yoghurt dip

a, a1, g, k

AUS MEDITERRANEN KÜCHEN

MEDITERRANEAN CUISINE

Spaghetti mit Gaumenfreund's feiner Bolognesesauce 14,50 €

und geriebenem Parmesan

Spaghetti with Gaumenfreund's fine Bolognese sauce and grated Parmesan

2, a, a1, c, d, f, g, i

Perfekt passend zu unseren Spaghetti:

Merlot I.G.P Pays d'Oc (0,1 l) zusammen für 17,50 €

Perfectly matched to our spaghetti:

together for

Merlot I.G.P Pays d'Oc (0.1 l)

1

Spaghetti und gebratene Garnelen in Krustentierrahm geschwenkt 19,50 €

Spaghetti and pan fried prawns tossed in shellfish cream

1, a, b, d, g

Ein Highlight zu dieser Pasta:

Ein Glas „Anderra“ Sauvignon Blanc (0,1 l) zusammen für 22,50€

A highlight with this pasta:

together for

A glass of "Anderra" Sauvignon Blanc (0.1 l)

1

AUS MEDITERRANEN KÜCHEN

MEDITERRANEAN CUISINE

**Knusprig auf der Haut gebratene Maispouardenbrust 17,50 €
mit Kirschtomatengemüse und Kartoffelrösti**

*Crispy pan fried corn-fed chicken breast
with fried cherry tomatoes and potato roesti*

3, c, g

Eine runde Sache mit diesem deutschen Rotwein. Ein Klassiker!

„Tag für Tag“ Spätburgunder (0,1 l) zusammen für 20,50 €

Well-rounded with this German red wine: together for

„Tag für Tag“ Pinot Noir (0.1 l)

l

Gegrillte Doradenfilets auf mediterranem Gemüse 19,50 €

mit Rosmarinkartoffeln und hausgemachter Mojo rojo

*Grilled fillets of sea bream on Mediterranean vegetables and rosemary potatoes,
served with homemade Mojo rojo*

d

Mojo rojo ist eine Spezialität der Kanarischen Inseln, die hauptsächlich aus Olivenöl, Paprika, Knoblauch und Chili besteht und traditionell zu Kartoffeln, Fisch und Fleisch serviert wird.

*Mojo rojo is a specialty from the Canary Islands, which mainly consists of olive oil, paprika,
garlic and chili. Traditionally served with potatoes, fish and meat.*

Dieser Wein setzt diesem Gericht die Krone auf.

„Les Cépages“ Chardonnay I.G.P Pays d’Oc (0,1 l) zusammen für 22,50 €

This wine caps it all off. together for

„Les Cépages“ Chardonnay I.G.P Pays d’Oc (0.1 l)

l

Gegrilltes Lammcarree 23,50 €

mit Rosmarinjus, Schwenkgemüse und Röstkartoffeln

Grilled lamb rack with rosemary sauce, sautéed vegetables and roast potatoes

a, i

Dieser Rotwein macht dieses Gericht zum Glanzpunkt.

„Impossible“ Red, Pinotage / Shiraz (0,1 l) zusammen für 27,50 €

This red wine is the perfect match. together for

„Impossible“ Red, Pinotage / Shiraz (0.1 l)

l

HAUSMANNSKOST

HOME COOKING

**Großer Pott herzhafte Gulaschsuppe mit saftigem Rindfleisch 7,90 €
und einem Klecks Sauerrahm, dazu knuspriges Landbrot**

*A large pot of hearty Hungarian goulash soup with juicy beef
and a blob of sour cream, served with country bread*

a, a1, g, j

Hausgemachte deftige Rahmkäsespätzle mit feinen Röstzwiebeln 14,00 €

Homemade hearty spaetzle noodles in a creamy cheese sauce with fried onions

a, a1, a5, c, g

Zarte Medallions vom Schweinefilet 18,50 €

mit Rahmchampignons, dazu Speckbohnen und Butterspätzle

*Tender medallions of pork fillet in a creamy mushroom sauce,
served with green beans and buttered spaetzle noodles*

a, a1, a5, c, g, j

Wunderbar passend dazu:

„LIFILI“ Primitivo Salento I.G.P (0,1 l) zusammen für 22,50 €

Wonderfully matched to this dishes:

together for

“LIFILI” Primitivo Salento I.G.P (0.1 l)

l

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 20,50 €

traditionell mit Zitrone, Kapern und Sardelle serviert,

dazu lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

*Original Viennese Schnitzel of veal, served traditionally with a slice of lemon,
capers and anchovy together with lukewarm potato-cucumber salad*

a, a1, c, d, g, i, j

Hausgemachte Rinderroulade 17,90 €

mit delikat gewürztem Apfelrotkohl und geschmälztem Kartoffelknödel

*Homemade beef roulade with delicately spiced red cabbage
and buttered potato dumpling*

2, 3, 7, a, a1, g, j, l

HAUSMANNSKOST

HOME COOKING

Filetsteak vom Hereford-Rind 180 g 26,00 €
Fillet steak from Hereford cattle 180 g

Rumpsteak vom Hereford-Rind 250 g 27,00 €
Rump steak from Hereford cattle 250 g

Unsere Steaks servieren wir mit Kräuterbutter, Pommes frites und einem kleinen Caesar Salad.

Our steaks are served with herb butter, French fries and a small Caesar salad.

c, d, g, j

Das Hereford-Rind stammt aus Herefordshire in England, Großbritannien, wo es bereits im 17. Jahrhundert gezüchtet wurde. Vom ursprünglichen Arbeitsrind wurde das Hereford zum Fleischrind, weil die Haltung anspruchslos, anpassungsfähig und klimatolerant ist. Es ist fein marmoriert und sehr schmackhaft.

The Hereford cow originates from Herefordshire in England, Great Britain, where they have been bred since the 17th century. Originally a working cow, they became beef cattle because of their undemanding, adaptive and climate-tolerant attitude. The meat is finely marbled and full of flavour.

Zu diesen wunderbar saftig gebratenen Steaks müssen Sie ein Glas „Impossible“ Red, Pinotage / Shiraz (0,1 l) genießen 4,00€
Enjoy a glass of "Impossible" Red, Pinotage / Shiraz (0.1 l) to these juicily fried steaks.

l

H-Burger 16,50 €
180 g bestes, saftiges Angus Rindfleisch auf Romanasalat mit roten Zwiebeln, Cheddar-Käse, knusprigem Speck und Pommes frites
180 g of best succulent beef on Romaine lettuce served with red onions, Cheddar cheese, crispy bacon and French fries

1, 2, 3, 6, a, a1, c, f, g, j

Veggie Gaumenfreund Burger 16,90 €
Bester Burger aus hochwertigen Proteinquellen, dazu frische Rauke und mediterranes Grillgemüse, vollendet mit Salsa und einer Räuchercreme, serviert im würzig-knusprigen Tiger-Bun
High quality protein sourced vegetarian burger with fresh rocket and grilled Mediterranean vegetables, finished with salsa and a smoky cream served in an aromatic crispy tiger bun

3, f, a, a3, a2, a1, c, e, g, h, j, k, l

ZUM SCHLUSS

THE FINISHING TOUCH

Klassische Crème Brûlée, dahinschmelzend am Gaumen 6,50 €
knusprig abgeflämmt mit kubanischem Rohrzucker. Das Original bei uns.

*Classic Crème brûlée that will melt in your mouth, with a crispy top
of Cuban cane sugar. The original in our restaurant.*

c, g

Belgische Waffel 7,00 €
mit edlem weißem Nougateis und heißen Kirschen

Belgian waffle with fine white nougat ice cream and hot cherries

1, f, a, a1, c, g, h, h1, h2

Knusprig gebackener Topfenstrudel 7,00 €
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

Crispy baked cream cheese strudel with plum compote and vanilla ice cream

a, c, e, g, h, i

Bezauberndes Vanilleeis und delikater Espresso begegnen sich 3,20 €
Mmmh – welch fantastische Kombination.

Delicious vanilla ice cream and aromatic espresso meet together.

Mmmh – what a fantastic combination.

c, e, g, h

**Und wenn Sie Lust auf ein Eis haben,
bestellen Sie doch gerne eine unserer Kreationen.**

*And if you prefer ice cream,
just order one of our delicious creations.*

ZUSATZSTOFFE

ADDITIVES

a glutenhaltiges Getreide | *gluten*
a1 Weizen | *wheat*
a2 Roggen | *rye*
a3 Gerste | *barley*
a4 Hafer | *oats*
a5 Dinkel | *spelt*
a6 Kamut | *kamut*

b Krebstiererzeugnisse |
crustacean products

c Ei / Eierzeugnisse |
egg / egg products

d Fisch / Fischerzeugnisse |
fish / fish products

e Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse |
peanuts / peanut products

f Soja / Sojaerzeugnisse |
soy / soy products

g Laktose / Milch / Milcherzeugnisse |
lactose / milk / milk products

h Schalenfrüchte / Nüsse |
edible nuts / nuts

h1 Mandeln | *almonds*

h2 Haselnüsse | *hazelnuts*

h3 Walnüsse | *walnuts*

h4 Kaschunüsse | *cashew nuts*

h5 Pecannüsse | *pecans*

h6 Paranüsse | *Brazil nuts*

h7 Pistazien | *pistachios*

h8 Macadamianüsse | *macadamia nuts*

i Sellerie / Sellerieerzeugnisse |
celeriac / celeriac products

j Senf / Senferzeugnisse |
mustard / mustard products

k Sesam / Sesamerzeugnisse |
sesame / sesame products

l Schwefeldioxid / Sulfide > 10 mg / kg |
sulfur dioxide / sulfite > 10 mg / kg

m Lupine / Lupinerzeugnisse |
lupine / lupine products

n Weichtiere / Weichtiererzeugnisse |
mollusk / mollusk products

1 mit Farbstoffen | *with artificial colours*

2 mit Konservierungsstoffen |
with preservatives

3 mit Antioxidationsmitteln |
with antioxidants

4 mit Geschmacksverstärkern |
with flavour enhancers

5 mit Phosphat | *with phosphate*

6 mit Süßungsmitteln | *with sweetener*

7 geschwefelt | *sulphurated*

8 geschwärzt | *blackened*

9 mit Nitritpökelsalz | *with curing salt*

10 enthält Phenylalaninquelle |
contains source of phenylalanine

11 gewachst | *waxed*

12 chininhaltig | *contains quinine*

13 koffeinhaltig | *caffeinated*

Alle Preise sind in Euro ausgezeichnet und sind inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. | *All prices are given in Euro including service and tax. Every care is taken to ensure that our dishes only contain what we have identified. Please be aware however that traces of other foods may be found due to our preparation processes.*