

Vorspeisen

starters

Lachs - Spinat Terrine

Feldsalat / Honig - Senfschaum / Wurzelchips / Baguette

14,50 €

Salmon - spinach terrine / lambs lettuce / honey mustard foam / root chips

8/14/15/16/19/21/22

Rosenkohl Flammkuchen

Speck / rote Zwiebeln / Granatapfel / Parmesan

15,00 €

Brussels prouts tarte flambée / bacon / red onions / pomegranate / parmesan

8/13/15/19/27

Karamellisierte Ziegenkäse

kandierte Walnuss / Honig / Portweifeige / Wildkräuter Salat / Baguette

15,50 €

Caramelized goat cheese / candied walnut / honey / port wine fig / wild herb salad / baguette

13/20

Salat von frischem Grünkohl

Nüsse / Granatapfel / Honig - Senf - Dressing / Baguette

10,50 €

fresh kale salad / walnut / pomegranate / honey - mustard - dressing / baguette

13/20/22

Suppen

soups

Rahmsuppe vom Grünkohl

12,00 €

Nordseekrabben / Kartoffelwürfel / Grünkohlchips

cream soup of kale / North Sea shrimp / potatoes / kale chips

18/13/14/19

Enten Kraftbrühe / Gänseleberknödel / Pilzravioli

11,50 €

Duck broth / goose liver dumplings / mushroom ravioli

8/13/19/21

"Soup of the day"

8,50 €

Suppe nach Tagesempfehlung

Fisch

fish

"Hamburger Pannfisch"

Dreierlei gebratene Fischfilets / Dijon - Senfsauce

krosse Bratkartoffeln / Gurkensalat

27,00 €

mixed fried fish fillets / Dijon mustard sauce / fried potatoes / cucumber salad

8/13/16/19/22

Lachsfilet Würfel in Parmesancreme

Tagliatelle / Kirschtomaten / Rucola / Parmesan

28,00 €

Diced salmon fillet in Parmesan cream / tagliatelle / arugula / cherrytomatoes / Parmesan

8/13/15/16/19

Pochiertes Mecklenburger Welsfilet

Petersiliensauce / Karotten / Pastinaken / Kartoffel - Meerrettich - Stampf

28,00 €

Poached catfish fillet / parsley sauce / carrots / parsnips / potato - horseradish mash

8/13/16/19/21

Vegan / Vegetarisch

vegan / vegetarian

Vegane Tagliatelle / Sonnenblumen - Bolognese / Salat

19,50 €

vegan tagliatelle / sunflower - bolognese / salad

13

Veganes Kichererbsen - Kürbis - Masala / Gemüsetempura / Basmatireis

23,50 €

vegan chickpeas - pumpkin - masala / vegetable tempura / basmati rice

13/20

Tiroler Spinatknödel / Parmesansauce / gebräunte Butter

15,50 €

tyrolean spinach dumplings / parmesan sauce / browned butter

8/13/15/19

Vegetarischer Burger

veganer Pattie / knackiger Eisbergsalat

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

Vegetarian burger vegan pattie / salad / onions / tomatoes / barbecue relish

cheddar / brioche roll / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

1/3/13/15/18/22

Klassiker

classic dishes

Original Wiener Kalbsschnitzel

gebackene Petersilie / Bratkartoffeln / Preiselbeer Chutney / Gurkensalat

32,00 €

Viennese schnitzel / baked parsley / roasted potatoes / cranberry chutney / cucumber salad

13/22/27

Geschnetzeltes Filet vom Strohschwein

Champignon Rahm / Butterspätzle / Salat

29,50 €

Sliced fillet of pork with creamed mushrooms / buttered spaetzle / salad

8/13/15/19

Currywurst

hausgemachte Sauce / pommes frites / Krautsalat

15,00 €

curry sausage / hot and spicy sauce / french fries / coleslaw

7/11/27

JT Specialburger

Rinderhacksteak vom Angusrind / knackiger Eisbergsalat

Zwiebeln / Tomate / Barbecue Relish / Cheddarkäse / Brioche - Brötchen

Krautsalat / Süßkartoffel - pommes frites / Chili - Mayonnaise

18,50 €

angus ground beef steak / iceberg lettuce / onions / tomatoes / barbecue relish

13/15/19/22

cheddar / brioche bun / coleslaw / sweet potato - french fries / chili mayonnaise

Niedersächsischer Grünkohl

Salzkartoffeln oder knusprige Bratkartoffeln / Senf

14,00 €

kale / stewed or crispy roasted potatoes / mustard

22/27

Wählen Sie dazu:

frische oder geräucherte Bregenwurst

150 g

7,00 €

fresh or smoked Bregenwurst

7/21/22/27

Kasslerrücken

150 g

8,50 €

salted loin of pork

27

Hauptgerichte

main dishes

Gegrillte Salatherzen / Hähnchenbrustfilet

krosser Bacon / Caesar Dressing / gebratener wilder Brokkoli / Parmesan

25,00 €

Grilled lettuce hearts / chicken breast fillet / crispy bacon / Caesar dressing

8/15/19/22/27

roasted wild broccoli / Parmesan

Rinderfiletstreifen

Teriyaki Sauce / wilder Brokkoli / Zuckerschoten / Karotten / Basmatireis

26,50 €

Beef fillet strips / teriyaki sauce / wild broccoli / snow peas / carrots / basmati rice

18/23

Geschmorte Hirschkalbskeule

Wacholderrahm / Rosenkohl / Semmelknödel / Preiselbeer - Birne

28,00 €

braised venison leg / juniper cream

8/13/15/19/21

brussel sprouts / bread dumplings/ cranberry - pear

Gebratene Kalbsleber / Apfel - Zwiebeljus

Kartoffel - Schnittlauchstampf / gebackene Apfelbeignets

26,50 €

fried calf liver / apple - onion jus / chives mash / baked apple beignets

8/13/15/19

Halbe Cherry Valley Ente

Orangensauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

29,00 €

half Cherry Valley duck / orange sauce / apple red cabbage / potato dumplings

13/15/21

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

250g Rinderhufsteak / Rotweinjus / Röstzwiebeln / Spätzle / Salat

28,00 €

Swabian Onion Roast Beef

8/13/19/21/22/24/27

250g beef rump steak / red wine jus / roasted onions / spaetzle / salad

Heimatliebe

wir beziehen unser Fleisch bewusst aus Deutschen Landen

Steaks

steaks

Mixed Grill	250 g	29,50 €
Rindersteak / Schweinemedallion / Hähnchenbrust	27	
Nürnberger Würstchen / gegrillter Speck		
mixed grill / beef steak / pork medallions / chicken breast		
Nuremberg sausages / grilled bacon		

Rumpsteak vom deutschen Weiderind	250 g	33,00 €
rump steak		

Filetsteak vom deutschen Weiderind	200 g	42,00 €
beef tenderloin		

Fisch - Grillteller nach Marktangebot	250g	38,00 €
grilled fish platter according to market offer		

Wir grillen Ihre Steaks auf Wunsch
rare / medium rare / medium / medium welldone / welldone

Zu unseren Steaks servieren wir Kräuterbutter, BBQ Sauce, Grilltomate, Kräuterbag 13/19/20/22
und einen bunten Salat mit dem Dressing Ihrer Wahl:
Vinaigrette, Balsamico Dressing oder Joghurtdressing
steaks are served with homemade BBQ sauce, herb butter, baguette and salad with dressing of your choice
vinaigrette, balsamic dressing or yoghurt dressing

Weitere Beilagen

more side dishes

Pfannengemüse / stir-fried vegetables		8,00 €
Gebratene Champignons / mushrooms		7,50 €
Geschmorte Zwiebeln / braised onions		5,00 €
Kartoffelgratin / potato gratin	15/19	8,50 €
Bratkartoffeln / roasted potatoes	27	6,50 €
pommes frites / french fries		5,50 €
Sauce Béarnaise / Sauce Béarnaise	15/19	5,00 €
Pfefferrahmsauce / pepper cream sauce	13/19	5,00 €

Dessert

dessert

Karamellisierter Kaiserschmarrn / Preiselbeeren / Apfelmus / Sahne	10,50 €
caramelized Kaiserschmarrn / cranberries / applesauce / cream	8/13/19/20
San Sebastian Cheesecake / Amarenakirschen / Kirschsorbet	12,00 €
San sebastian cheesecake / amarena cherries / cherry sorbet	8/13/15/19
Schokoladen - Ingwerparfait / Rumzwetschgen / Schokoladencrumble	12,00 €
chocolate - ginger parfait / rum plums / chocolate crumble	8/13/15/19
"Steirer Eis"	7,50 €
Zwei Kugeln Vanille Eiscrème / Steirer Kernöl / Kürbiskernkrokant	
vanilla ice cream / pumpkin seed oil / Pumpkin seed brittle	8/19
Affogato / Vanille Eiscrème / frisch gebrühter Espresso	7,00 €
Affogato / vanilla ice cream / freshly brewed espresso	8/19

Eis

ice cream

Vanilleeiscrème	15/19
Schokoladeneiscrème	15/19
Haselnusseiscrème	15/19/20
Erdbeereiscrème	15/19
Stracciatellaeiscrème	15/19/20
Pistazieneiscrème	15/19
Salted Caramelais	15/19
Joghurt - Himbeereis	15/19
vanilla, chocolate, hazelnut, strawberry, stracciatella, pistachio	
salted caramel, yogurt - raspberry	
pro Kugel - per scoop	3,00 €
Portion Sahne - whipped cream	2,00 €

Sorbets

sorbets

Zitronen - Sorbet

Himbeer - Sorbet

Mango - Sorbet

lemon, raspberry, mango

pro Kugel - per scoop m **3,00 €**