

FRÜHLINGSGEFÜHLE

ZUM NASCHEN | SNACKS

Eingelegte Oliven <i>Pickled olives</i>	5
Knoblauchcreme und Brot <i>Bread with creme of garlic</i>	6,5
Brotgedeck mit Coppa und eingelegten Anchovis <i>Bread spread with coppa and pickled anchovies</i>	16,5
Caviarshot 10g mit zwei Blinis und Crème fraîche <i>Caviarshot 10g with 2 blinis and crème fraîche</i>	32

EINSTIEG | STARTERS

Großer Caesar Salat mit deutscher Hähnchenbrust mit 5 Wildgarnelen <i>Caesar salad with German chicken breast with 5 wild prawns</i>	19,5 31 34
Carpaccio mit jungem Salat und Grana Padano <i>Carpaccio with young lettuce and Grana Padano</i>	24
Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat, Radieschen, Schlotten und Senf <i>Frankfurt sausage with potato salad, radish, bulkheads and mustard</i>	17

FÜR DIE SEELE | FOR YOUR SOUL

Weißer Tomatensuppe mit Mandeln und Oregano <i>White tomato soup with almonds and oregano</i>	14
Pfifferlingssuppe mit Aprikose und Kräuteröl <i>Chanterelle soup with apricot and herb oil</i>	15

FRÜHLINGSGEFÜHLE

KLASSIKER | CLASSICS

„Club-Time“ Sandwich mit Ei, Bacon, Zitronen-Hähnchen, Senfcrème, Avocado, Salat, Tomate und Gurke Alternativ bieten wir Ihnen gerne ein vegetarisches Sandwich mit Mediterranem Gemüse an <i>Sandwich with egg, bacon, lemon-chicken, mustard cream, avocado, lettuce, tomato and cucumber Alternatively, we are happy to offer you a vegetarian sandwich with Mediterranean vegetables</i>	28
„Meater“ Dry Aged Beef Burger mit Cheddar, Relish, BBQ Sauce, Salat, Tomate und Gurke <i>Dry Aged Beef Burger with cheddar, relish, BBQ sauce, lettuce, tomato and cucumber</i>	29
„Wagyu“ Full blood Wagyu Burger mit Tomate und Senfcrème im Brioche Bun <i>Wagyu Burger with tomato and mustard cream in a brioche bun</i>	39
Beilagen Unsere Klassiker servieren wir Ihnen gerne mit einer der folgenden Beilagen: Knusprige Fritten Süßkartoffel-Pommes Kleiner Caesar Salat <i>We are happy to serve you our Classics with one of the following sides:</i> <i>Crispy fries</i> <i>Sweet potato fries</i> <i>Small caesar salad</i>	
Gewürz-Couscous, Auberginencreme und Orange wahlweise mit Short Rib vom Rind oder Wolfsbarsch <i>Spiced couscous, eggplant cream and orange with a choice of Beef short rib or Sea bass</i>	39
Hähnchenschnitzel an lauwarmem Kartoffelsalat <i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	29
Rinderrückensteak mit Pfifferlingen und Kartoffelcreme <i>Beef rumpf steak with chanterelle and potatoe cream</i>	49
Spaghettini mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und jungem Lauch <i>Spaghettini with chanterelles, cherry tomatoes and young leek</i>	32 21
Gedämpfte Gemüse-Teigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame <i>Steamed vegetable dumplings with teriyaki sauce, grilled asparagus and edamame</i>	21

FRÜHLINGSGEFÜHLE

ABSCHLUSS | *DESSERT*

Sweets im Glas <i>Sweets in a glass</i>	8
Kuchen aus der Schlosspatisserie <i>Cake from our patisserie</i>	7,5
Portion Schlagsahne <i>Portion of whipped cream</i>	2
Erdbeer-Ingwerschnitte mit Vanilleeis und Sahnekaramell <i>Strawberry ginger delice with vanilla ice cream and creamy caramel</i>	18

HIGH TEA

MONTAG – FREITAG 12 – 18 UHR MONDAY – FRIDAY 12PM – 6PM	32
--	----