

Frühlingsgenüsse

ZUM NASCHEN | SNACKS

Eingelegte Oliven <i>Pickled olives</i>	5
Knoblauchcreme und Brot <i>Bread with creme of garlic</i>	7,5
Brotgedeck mit Coppa und eingelegten Anchovis <i>Bread spread with coppa and pickled anchovies</i>	16,5
Caviarshot 10g mit Blinis und Crème fraîche <i>Caviarshot 10g with 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 31,5 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

Spargelsuppe mit Liebstöckel und Sauerrahm <i>Asparagus soup with lovage and sour cream</i>	14
Kohlrabi Suppe mit Kräuter Croutons <i>Kohlrabi soup with herb croutons</i>	14

Frühlingsgenüsse

KLASSIKER | CLASSICS

„Club-Time“	28
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>	
„Meater“	29
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>	
„Wagyu“	39
Full blood Wagyu Burger mit Tomate und Senfcrème im Brioche Bun <i>Wagyu Burger with tomato and mustard cream in a brioche bun</i>	
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>	
Seesaibling mit Spargelrisotto, Kräutern, Champignons und jungem Spinat	42
<i>Arctic Char with Asparagus risotto, herbs, mushrooms and young spinach</i>	
Hähnchenschnitzel an lauwarmem Kartoffelsalat	32
<i>Chicken schnitzel with lukewarm potato salad</i>	
Geschmorte Ochsenbacke mit Gewürzkartoffeln, Fenchel-Bohngemüse, Möhre, Zitrone und Oliven-Focacciacrumble	42
<i>Braised Ox cheek with Spiced potatoes, fennel and bean vegetables, carrot, lemon and olive focaccia crumble</i>	
Tagliarini mit Trüffel, Pinienkernen und Grana Padano	26 38
<i>Tagliarini with truffle, pine nuts and Grana Padano</i>	
Gedämpfte Gemüse-Teigtasche mit Teriyakisauce, gegrilltem Spargel und Edamame	21
<i>Steamed vegetable dumplings with teriyaki sauce, grilled asparagus and edamame</i>	

Frühlingsgenüsse

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
Blondie mit Salzkaramell, Feige, Hafercrumble und Himbeereis <i>Blondie with salted caramel, fig, oat crumble and raspberry ice cream</i>	18

HIGH TEA

MONTAG – FREITAG 12 – 18 UHR MONDAY – FRIDAY 12PM – 6PM	36
------------------------------------------------------------------------------	----

Genießen Sie unseren High Tea gerne in der Lobby oder auf der Terrasse;
wir bitten um Verständnis, dass kein Zimmerservice möglich ist.
*Enjoy our high tea in the lobby or on the terrace;
please note that room service is not available.*