



Unsere Vorspeisen

Thuna Tatar mit Avocado & Mango an Limonen-Sesamvinaigrette	14,50 €
4 Seawater Garnelen im Tempurateig gebacken an Teriyakisoße	14,00 €
Hausgeräucherter Zander mit Linsen-Frisee Salat und einem Balsamico Himbeer Sorbet	12,50 €
Kalbsrückenscheiben an Trüffel-Mayonaise, kleinem Salat und frischem Winter-Trüffel	14,50 €
Frischer Feldsalat mit Ziegenkäse, krossem Speck und Rote Beete	12,50 €

Frische Beef Tatar vom Rinderfilet (am Tisch zubereitet)

mit Schwarzbrot und Butter	Vorspeise ca. 120g	Hauptgang ca. 180g
Frische Beef Tatar	16,50 €	28,00 €
mit frischem Trüffel	22,00 €	34,00 €

Um lange Wartezeiten zu vermeiden, wird das Tatar, je nach Auftragslage, in der Küche zubereitet.

Suppen

Fischsuppe Bouillion nach „Tom Ka Gai“ Art mit Pak Choi und Thai-Spargel	14,00 €
Rote Beete Sellerie Cremesuppe mit geräucherter Entenbrust	7,50 €

Hausgemachte Pasta & Gnocchi (Zwischengang)

Nudeln mit Bergkäseschaum und frischem Wintertrüffel	klein	16,00 €
	groß	24,00 €
Ravioli von der Kalbsbacke in eigenem Sud mit frischem Wintertrüffel	klein	17,50 €
	groß	25,50 €
Gnocchi mit frischem Parmesankäse, Ofentomaten Salbei und schwarzen Oliven	klein	12,00 €
	groß	17,00 €

BITTE BEACHTEN SIE AUCH UNSERE TAGESEMPFEHLUNGEN AM SPIEGEL

Fisch und Meeresfrüchte

Zanderfilet unter Kräuterhaube auf Linsengemüse Estragonjus und Rieslingschaum		22,50 €
Garnelen Seawater in Olivenöl gebraten mit frischem Knoblauch, Tomaten und Baguette		26,50 €
Thunfisch „rare“ gebraten, mit Pak Choi Meerrettich Kartoffelpüree und Teriyakisoße		27,50 €
Fischsuppe (wird am Tisch angegossen) Bouillion nach „Tom Ka Gai“ Art mit Pak Choi und Thai-Spargel (Thunfisch, Garnele & Jacobsmuschel)		25,00 €

Falls Sie Allergien oder eine Unverträglichkeit haben, melden Sie sich bitte. Wir beraten Sie gerne und stellen Ihnen ein Menü nach Ihren Bedürfnissen zusammen. Ihr Küchenteam.

Unsere Klassiker

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit gebackenen Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Rotweinsöße		26,50 €
Grünkohl mit Kochwurst, Kasseler und Bratkartoffeln		18,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit krossen Bratkartoffeln Preiselbeeren und einem Gurkensalat		24,50 €
	½ Portion	18,00 €
Boeuf Stroganoff mit hausgemachten Spätzle		24,50 €

Geschmorte Lammhaxe
mit Spitzkohl Gnocchi und Trüffeljus 25,50 €

Chateaubriand (ca. 500g) ab 2 Pers. // Wartezeit: 40 Min. 36,50 €
mit Bohnen im Speckmantel, buntem Gemüse,
Trüffel-Pommes, Bratkartoffeln, Bernaise & Trüffeljus

Fleisch

Rinderfilet aus Neuseeland 200g 29,50 €
Mageres Fleisch. Kein Fett. Das Beste Stück vom Rind 300g 38,50 €

USA Entrecote Premium Qualität (einzigartig) 300g 38,00 €
Marmoriertes Fleisch, mit Fettanteil. Super zart. 8 Wochen gereift 400g 47,00 €

Rumpsteak aus Neuseeland 200g 27,50 €
Rinderrücken mit Fettdeckel, leicht marmoriertes Fleisch 300G 32,50 €

Beilagen zum Steak

Gemüse:	Beilage:	Soßen:	Garstufen:
· Pilze	· Bratkartoffeln	· Kräuterbutter	rare
· Spitzkohl	· Pommes Frites	· Rinder Jus	medium
· Buntes Gemüse	· Kartoffelpüree	· Trüffeljus	well Done

Trüffel-Pommes mit Parmesan und frischen Trüffeln + 4,90 €

Dessert

Crème Brûlée mit hausgemachtem Tagessorbet 10,50 €

Cremeschnitte von der Schokolade
mit Haselnuss und Apfessorbet 11,00 €

Apfel-Karamel-Tarte mit Blätterteig
und hausgemachtem Vanillieeis 11,50 €

Sorbet Variation mit Früchten der Saison 9,50 €

TAGES-DESSERT AM SPIEGEL



PRALINE STÜCK 1,60 € - Ideal zum Kaffee nach dem Essen, als Dessert.
DAS ANGEBOT SEHEN SIE IN UNSEREM KLIMASCHRANK AM EINGANG

Unsere Tapas

Seawater Garnele im Tempurateig & Teriyaki Soße	4,00€
Thunfisch-Tatar mit Mango & Avocado	4,80 €
Ziegentaler und Speck-Dattel	4,50 €
Frische Beef Tatar mit Schwarzbrot	4,50 €
Jacobsmuschel auf Roter Beete Salat	4,00 €
Hausgeräucherter Zander mit Linsensalat und Frisée	4,00 €
Kalbsrückenscheibe (rosa) mit Trüffel	4,00 €

Dorfkrug-Menü aus unserem Warenkorb

Garnele, Spitzkohl, Rote Beete, **Kalb**, Beef, junges Gemüse, **Lamm**, Kohl, **frischer Trüffel**, Kartoffel, Sahne, Kraut, Preiselbeeren, **Zander**, Apfel, **Sellerie**, Zucker, Salz, Rotwein, Rinder- & Kalbsknochen, Tomatenmark, Wacholder, Lorbeerblatt, Fisch, **Jacobsmuschel** und Lauch.

Lassen Sie sich überraschen was unser Küchenteam aus dem Warenkorb für Sie zubereitet.

Unser 3 Gang Überraschungsmenü	pro Person	36,00 €
Unser 5 Gang Überraschungsmenü	pro Person	64,00 €