

UNSERE EMPFEHLUNG

OUR RECOMMENDATION

KALBSRÜCKEN „STRINDBERG“
MIT GRÜNEM SPARGEL UND POLENTA-SCHNITTEN

SADDLE OF VEAL „STRINDBERG“
with green asparagus and polenta

24,50 €

SUPPEN

SOUPS

BÄRLAUCH CREME SÜPPCHEN
mit Speck Croutons

WILD GARLIC SOUP
with bacon croutons

€ 5,50

TOMATEN ESSENZ
mit Frischkäse -Nocken

ESSENCE OF TOMATO
with cream cheese

€ 5,00

SALATE SALADS

KLEINER GEMISCHTER SALAT small mixed salad

€ 4,50

GROSSER GEMISCHTER SALAT large mixed salad

€ 6,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT LAVENDELHONIG **DAZU GROSSER GEMISCHTER SALAT**

gratinated goat cheese with lavender honey and a large mixed salad

€ 14,00

GEBRATENE HÄHNCHENBRUST-STREIFEN **MOZZARELLAKUGEL UND SCHINKENCHIPS** **DAZU GRÜNER SALAT**

grilled chicken breast with mozzarella, crisps of ham
and green salad

€ 13,00

HAUPTGÄNGE AUS DER REGION

DOMESTIC MAIN COURSES

RAHMSAUERBRATEN

mit hausgemachten Butterspätzle dazu
Rahmsoße

MARINATED POT ROAST

with "Spätzle"-swabian noodles and cream sauce

€ 16,50

SCHWEINEFILET

mit hausgemachten Butterspätzle und
Pilz-Rahmsoße

FILET OF PORK

with "Spätzle"-swabian noodles and mushroom-cream sauce

€ 17,50

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN

mit hausgemachten Butterspätzle, Schmorzwiebeln sowie
Lembergersoße

SWABIAN „ZWIEBELROSTBRATEN“

Roast Beef with "Spätzle"-swabian noodles, braised onions and
red wine gravy

€ 19,80

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

mit Bratkartoffeln

WIENER SCHNITZEL

veal with roasted potatoes

€ 21,50

HAUPTGÄNGE DER SAISON

SEASONAL MAIN COURSES

GESCHMORTE LAMMKEULE

mit Vanillekarotten und Kartoffelrösti
Thymianjus

POT ROSTED LAMB

with vanilla carrot, hash browns and
thymesauce

€ 21,50

RUMPSTEAK 220GR VOM IRISCHEN WEIDERIND

mit Whisky-Kräuterbutter und Kartoffelpüree

SHORT LOIN 220GR OF IRELAND BEEF

with whisky-herb butter and mashed potatoes

€ 26,00

HAUPTGÄNGE DER SEE

FISH MAIN COURSES

GANZE MAISCHOLLE „FINKENWERDER ART“

mit Petersilienkartoffeln

FINKENWERDER PLAICE FISH

with parsley potatoes

€ 24,50

KABELJAU FILET IM PANKOMANTEL

mit Kartoffel-Gurkensalat
Sauce remoulade

BAKED COD FISH

with potatoe-cucumber salad
sauce remoulade

€ 18,50

GEBRATENES ROTBARSCHFILET

mit Kartoffel-Speckbohnen Gemüse

ROASTED FILET OF REDFISH

with potatoe-bacon beans

€ 21,50

LIEBE GÄSTE,
UNSERE FISCHE SIND FÜR SIE KOMPLETT ENTGRÄTET

DEAR GUEST,
OUR FISH ARE COMPLETELY WITHOUT BONES

ZEIT FÜR SPARGEL

UNTEREISESHEIMER STANGENSPPARGEL (250G)

wahlweise

„KRÄUTERFLÄDLE“ ODER KARTOFFELN

und

SAUCE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER

€ 18,00

...MIT GEMISCHTER SCHINKENPLATTE (ROH UND GEKOCHT)

€ 24,00

...MIT WIENER SCHNITZEL

€ 26,50

...MIT RINDERFILET TOURNEDOS (160G)

€ 28,50

UNSERE SPARGEL EMPFEHLUNG

SPARGEL SALAT MIT MINZ-ERDBEEREN

und gerösteten Nüssen

€ 9,50

GRATINIERTES SPARGEL „PFÄNNLE“

mit Garnelen und Kräutern

€ 18,50

VEGETARISCH

VEGETARIAN

VORSPEISE – STARTERS

BLUMENKOHL CARPACCIO

Erbсен-Kräuter Vinaigrette und Parmesankörbchen

CAULIFLOWER CARPACCIO

with peas-herb vinaigrette and parmesan basket

€ 7,50

GEGRILLTE LAUCHSTANGE

mit Bärlauch- Liebstöckel Vinaigrette und hausgemachten Croutons

GRILLED PORREE

with wild garlic and lovage vinaigrette and homemade croutons

€ 8,50

HAUPTGANG – MAIN COURSE

BASILIKUM FRISCHKÄSE RAVIOLI

in einer leichten Kräuter Pesto

BASIL CREAM-CHEESE RAVIOLI

with homemade herb pesto

€ 14,00