

Vorspeisen

Gratinierte Jakobsmuscheln,

mit Kräuterbutter und Ciabatta ^(1,3,4,14)

Gratinated scallops with herbal butter and Ciabatta bread

11,00 Euro

Duett von Matjes & Lachstatar

mit Meerrettich-Dip und Lardo ^(4,7)

Pickled herring & salmon tartar with horse radish dip and Lardo

12,00 Euro

Suppen

Basilikumschaumsuppe mit Tomaten Pesto ^(7,8)

Basil cream soup with tomato pesto

6,00 Euro

Consommé vom heimischen Rind, ^(1,7,9)

buntes Gemüse und Butternockerln

Beef Consommé with vegetables and butter dumplings

6,00 Euro

Vegetarisches & kleine Gerichte aus unserer Bistroküche

Bunte Blattsalate mit Kirschtomaten, Mozzarella, Melone und Artischockenherzen, Baguette ^(1,7,10,C)

Mixed salad, cherry tomatoes, mozzarella, melon and artichoke hearts, baguette

10,50 Euro

Zur Wahl

mit Roastbeefstreifen **6,00 Euro**
with stir fried roastbeef

mit Poulardenstreifen **3,50 Euro**
with stir fried spring chicken

Duett von Kräuter-Gnocchi und Gemüse-Bandnudeln

in Salbeibutter, Wildkräuter, Parmesan und Rucola ^(1,3,7,10,C)

Herbal Gnocchi & vegetable pasta in sage butter, wild herbs,
Parmesan & rocket

13,50 Euro

Siegerländer Kröstchen

Schweineschnitzel mit Spiegelei,

Pommes frites und gemischter Salat ^(1,3,10,C)

Pork schnitzel with a fried egg, with french fries and mixed salad

14,50 Euro

Fisch

Pochiertes Rotbarbenfilet

Scampi-Safran Risotto und Broccoli ^(2,4,7)

Poached red mulled filet with scampi saffron Risotto and broccoli

25,90 Euro

Feines vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefiletmedaillons unter der Lavendel-Rosenblütenkruste,

Limonenrahmsauce, Kräuter Gnocchi, Salatvariation ^(1,3,7,10,C)

Pork tenderloin medallions gratinated with lavender and rose blossom,
herbal Gnocchi, mixed salad

21,90 Euro

Maishähnchenbrust an Honigsauce,

Ananas, Pak Choi, Sprossen und Süßkartoffelpüree ^(7,9)

Chicken breast in honey sauce with pineapple, pak choi, sprouts
and sweet potato mash

22,90 Euro

Neuseeländer Lammkoteletts mit Minze und Salbei,

Barolosauce, Ratatouille und Röstkartoffeln ^(7,9)

NZ lamb chops with mint & sage, Barolo sauce, ratatouille and roasted potatoes

25,90 Euro

Arg. Rumpsteak mit geschmorten Schalotten und Zucchini,

Aioli, Kartoffel-Rosmarintaler und Salatvariation ^(1,3,10,C)

Arg. rump steak with roasted shallots, courgette, aioli, rosemary croquettes & salad

28,90 Euro