



## Vorspeisen

---

✓ Kichererbsen – Vadouvan Curry Suppe   Mango   Frühlingslauch   Tomaten Würfel	10
<i>Chickpeas - Vadouvan Curry Soup   Mango   Spring Leek   Diced Tomatoes</i>	
✓ Knittkuhler Salat Mix   Quinoa   Ciabatta Chip	10
<i>Knittkuhler Salad Mix   Quinoa   Ciabatta Chip</i>	
Falaffelbällchen	14
<i>Falaffel Balls</i>	
Teriyaki Maishähnchenbrust Spieße	16
<i>Teriyaki Corn Chicken Breast Skewers</i>	
Gegrillte Rinderfiletstreifen	18
<i>Grilled Fillet Of Beef</i>	
Tatar vom Räucherlachs "Nordische Art"	16
Kartoffelplätzchen   Meerrettichcreme   Papaya	
<i>Smoked Salmon Tartare "Nordic style"   Potato Patties   Horseradish Cream   Papaya</i>	
Gebackener Büffelmozzarella   Basilikum Mantel   Cranberry Chutney   Rucola	18
<i>Baked Buffalo Mozzarella   Basil Coat   Cranberry Chutney   Arugula</i>	
Gegrillte Jakobsmuscheln   Apfel – Birnen Chutney mit Safran	18
Rotes Knusper Brot	
<i>Grilled Scallops   Apple - Pear Chutney With Saffron   Red Crusty Bread</i>	
Black Tiger Garnelen   Knoblauch-Chili-Oliven Öl   Grissini Sticks	
<i>Black Tiger Prawns   Garlic-Chili-Olive Oil   Grissini Sticks</i>	
6 Stück	18
<i>6 Pieces</i>	
12 Stück	32
<i>12 Pieces</i>	

## Pasta & Risotto

---

Tagliatelle "Bolognese Classico"   Basilikum   Kirschtomaten	19
<i>Tagliatelle "Bolognese Classico"   Basil   Cherry Tomatoes</i>	
Ravioli mit Birnen – Gorgonzola Füllung   Gebackene Walnüsse   Kürbiskernöl	21
<i>Ravioli With Pears - Gorgonzola Filling   Baked Walnuts   Pumpkin Seed Oil</i>	
✓ Getrüffelte Tagliarini   Parmesanspäne	26
<i>Truffled Tagliarini   Grated Parmesan</i>	
Rinderfiletstreifen	32
<i>Beef Fillet Stripes</i>	
3 Black Tiger Garnelen	34
<i>3 Black Tiger Prawns</i>	

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Gerne reicht Ihnen unser Servicepersonal auf Wunsch unsere separate Allergienkarte.

🌱 Vegan | 🌿 Vegetarisch



## GUT KNITTKUHLE Klassiker

---

Wildschweinragout   Portwein - Schokoladensauce Getrübelter Feldsalat   Schalotten - Kräuterspätzle <i>Wild Boar Ragout   Port Wine - Chocolate Sauce   Truffled Field Salad   Scallion – Herbs Spaetzle</i>	21
Zart geschmorte Lammschulter aus dem Ofen Pak Choi   Orientalischer Couscous <sup>warm</sup> <i>Tenderly braised Lamb shoulder from the oven   Pak Choi   Oriental couscous <sup>warm</sup></i>	26
Tranchen von der Rinderbacke Rote Beete <sup>süß – sauer mariniert</sup>   Herzogin Kartoffeln   Rotweinjus <i>Slices of Beef Cheek   Beetroot Sweet - Sour Marinated   Duchess Potatoes   Red Wine - Braised Jus</i>	25

## Fleisch

---

Kikok-Maishühnerbrust mit Ratatouille-Füllung Zitronen-Salbei-Gnocchi   Spinat-Imulsion <i>Kikok Corn Chicken Breast With Ratatouille Stuffing   Lemon And Sage Gnocchi   Spinach Emulsion</i>	28
Wiener Schnitzel <sup>vom Kalb</sup> Kartoffel - Gurken Salat   Preiselbeer Marmelade   Frische Zitrone <i>“Wiener Schnitzel” from Veal   Potato – Cucumber Salad   Cranberry Jam   Fresh Lemon</i>	29
Argentinisches Premium Black Angus Rinderfilet <sup>250g</sup> Gepfefferte Prinzessbohnen   Kartoffel Schnittlauch Bällchen   Rinderknochen Jus <i>Argentinian Black Angus Fillet of Beef 250g Tenderloin   Peppered Princess Beans Potato Chive Balls   Beef Bone Jus</i>	38


## Fisch

---

Im Ofen gebackenes Lachssteak   Cremiger Blattspinat Drillinge   Safransauce <i>Baked in the Oven Salmon Steak   Creamy Leaf Spinach   Baby Potatoes   Safran Sauce</i>	28
Gegrilltes Heilbuttfilet   Garnele Chorizo-Sauerkraut Rauchmandel Crunch   Jus <i>Grilled Halibut Fillet   Prawn   Chorizo Sauerkraut Smoked Almond Crunch   Jus</i>	34

## Süßes

---

 Kleine Variation Von Macarons <i>Small Variation of Macarons</i>	4,5
Vier verschiedene Pralinen <i>Four Different Chocolates</i>	7
Warmer Walnuss Brownie   Vanilleeis   Schlagsahne <i>Warm Walnut Brownie   Vanilla Ice Cream   Whipped Cream</i>	10
Orangen Creme Brûlée   Weißes Schokoladeneis   Mini Eclair <i>Orangen Burnt Cream   White Chocolate icecream   Mini Eclair</i>	12