



Vorspeisen

 Oliven Mix Peperoni Getrocknete Tomaten	6
<i>Olive Mix Pepperoni Dried Tomatoes</i>	
 Rote Beete Creme Suppe Dill Crème Fraîche Balsamicoreduktion	8
<i>Beetroot Cream Soup Dill Crème Fraîche Balsamic Reduction</i>	
- Flusskrebsschwänze +8	+8
<i>River Prawn Tails</i>	<i>Gegrillte Rinderfiletstreifen</i>
	<i>Grilled Fillet of Beef Strips</i>
Gebeizter Gin Tonic Lachs Gurkenröllchen Mango Chutney	16
<i>Marinated Gin Tonic Salmon Cucumber Roll Mango Chutney</i>	
Rindfleischsalat Kimchi Linsen Guacamole Liebstöckel Öl Rinder Sud	18
<i>Beef Salad Kimchi Lentils Guacamole Lovage Oil Beef Stock</i>	
 Burrata d'Oro Trüffelhonig Feine Brotchips Confierte Kirschtomaten	21
<i>Burrata d'Oro Truffle Honey Fresh Bread Chips Confit Cherry Tomatoes</i>	

Seafood

Meeresfrüchte Pfännchen vom Grill	30
2 Garnelen Oktopus Jakobsmuscheln Wakame Algensalat	
<i>Seafood Pan</i>	
<i>2 Prawns Octopus Scallops Wakame Seaweed Salad Black Sepia Cream</i>	
4 Black Tiger Garnelen Knoblauch-Chili-Sud Kirschtomaten	16
<i>4 Black Tiger Prawns Garlic and Chilli Sauce Cherry Tomatos</i>	
	jede weitere 3,5
	<i>each Additional</i>
Austern	
Fines de Claire No. 2	pro Stück 5
	Ab 10 Stück pro Stück 4,5
<i>Wird serviert mit Schalotten-Vinaigrette Served with Shallot-Vinaigrette</i>	




Flammkuchen

 Förster Meisterart Gemischte Pilze Crème Fraîche Rote Zwiebeln Frühlingslauch	11
<i>Förster Meister Style Mixed Mushrooms Crème Fraîche Red Onions Spring Onions</i>	
Flusskrebsschwänze Bunte Paprikastreifen Grünes Pesto Frühlingslauch	14
<i>River Prawn Tails Colorful Bell Pepper Strips Green Pesto Spring Leeks</i>	
Rinderfiletstreifen Parmesan Rucola Crème Fraîche Rote Zwiebeln Frühlingslauch	16
<i>Fillet of Beef Strips Parmesan Rocket Crème Fraîche Red Onions Spring Onions</i>	

Beilagen

 French Fries Mayo oder Ketchup	7
 Süßkartoffel Pommes Chili Honig Ketchup	12
 Getrübeltete French Fries Parmesan Frischer Trüffel Trüffelmayo	14
 Kleiner gemischter Salat	10
 Brot mit Dip	3,5

Pasta & Risotto

Tagliatelle Kalbsbolognese Frühlingslauch Parmesan	21
<i>Tagliatelle Veal Bolognese Spring Onions Parmesan</i>	
 Getrübeltetes Risotto Parmesanspäne	24
<i>Truffled Risotto Grated Parmesan</i>	
 Getrübeltete Tagliarini Parmesanspäne	26
<i>Truffled Tagliarini Grated Parmesan</i>	
 Paccheri all 'Arrabbiata Kalamata Oliven Frühlingslauch	19
<i>Paccheri all 'Arrabbiata Kalamata Olives Spring Onion</i>	

Alle Pastagerichte wahlweise mit:

All pasta dishes with your choice of:

- 3 Black Tiger Garnelen +12	- Gegrillte Rinderfiletstreifen +12
<i>3 Black Tiger Prawns Prawns</i>	<i>Grilled Fillet of Beef Strips</i>

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

 Vegan |  Vegetarisch



GUT KNITTKUHLE Klassiker

V Pilzstrudel "Wellington"	22
Möhrenpüree Grüner Spargel Rote Beete Jus <i>Mushroom Strudel "Wellington" Carrot Puree Green Asparagus Beetroot Jus</i>	
Rehgulasch in Rahmsauce	28
Kirschrotkohl Kartoffelklöße in Butterstreusel <i>Venison Goulash in Creamsauce with Cranberries Cherry Red Cabbage Potato Dumplings with Butter Crumble</i>	
Iberico Bäckchen mit Panko Garnele	29
Butter Kartoffelpüree Schnittlauch Sautiertes Wurzelgemüse <i>Iberico Cheeks Panko Prawn Butter Mashed Potatoes Chives Sautéed Root Vegetables</i>	
Wiener Schnitzel <small>vom Kalbsrücken</small>	29
Cremiger Gurkensalat Drillinge Preiselbeer Marmelade Frische Zitrone <i>"Wiener Schnitzel" of Veal Saddle creamy Cucumber Salad Potatoes Cranberry Jam Fresh Lemon</i>	

Fleisch

Argentinisches Premium Black Angus Beef: Reifezeit 5-6 Wochen Tiefrote Farbe Fest Saftig Im Geschmack 120 Tage Maisfütterung <i>Maturing time 5-6 weeks Deep red color Feast Juicy in the taste 120 Days of corn feeding</i>	
Rinderfilet [†] Zartes Fettarmes Stück Aus Der Lende 220g	38
<i>Tenderloin Tender A Low-Fat Piece from the Loin 220g</i>	
Roastbeef 250g	34
<i>Roastbeef 250g</i>	
Lammfilet [†] 220g New Zealand	33
<i>Lamb filet 220g New Zealand</i>	
Als Surf and Turf mit: <i>As Surf and Turf with:</i>	
- Black Tiger Garnele + 4 <i>Black Tiger Prawns</i>	- 2 Jakobsmuscheln + 8 <i>2 Scallops</i>
Wird serviert mit gegrilltem Grünen Spargel Kartoffelplätzchen Oliven Hollandaise <i>Served with Green Asparagus Potato Cakes Olive Hollandaise</i>	
Gut Knittkuhle Lachs Burger Black Sesame Bun Avocadocreme	22
Fenchel Salat Rosa Ingwer French Fries <i>Gut Knittkuhle Salmon Burger Black Sesame Bun Avocado Cream Fennel Salad Pink Ginger French Fries</i>	
Gut Knittkuhle Prime Cheese Beef Burger Eingelegte Gurken Tomaten Salat	22
French Fries <i>Gut Knittkuhle Prime Cheese Beef Burger Pickled Cucumbers Tomatoes Salad French Fries</i>	
<i>Alternativ auch mit Vegetarischem Patty möglich Alternatively, it can also be made with a vegetarian patty</i>	

Fisch

Skrei Kabeljau Loin Birnen Bohnen Speck	32
<i>Skrei Cod Loin Pears Beans Bacon</i>	
Zander vom Grill Jakobsmuschel Violettes Trüffel Kartoffelpüree	31
Petersilienwurzel Rosenkohl Blutorangen Gel <i>Grilled Pike-Perch Scallop Purple Truffle Mashed Potatoes Parsley Root Brussels Sprouts Blood Orange Gel</i>	

Süßes

Sorbet & Eisvariation Macaron	10
<i>Sorbet & Ice Cream Variation Macaron</i>	
V Frische Waffeln Heiße Kirschen Eis	10
<i>Fresh Waffles Hot Cherries Ice</i>	
V Erdnussbutter Crème Brûlée Karamell Eis	14
<i>Peanutbutter Crème Brûlée Caramel Ice Cream</i>	
V Mango-Yuzu-Schnitte Erdbeeren Pistazien	14
<i>Mango-Yuzu Slice Strawberries Pistachios</i>	