



RESTAURANT & BAR

Speisekarte

Vorspeise

Marinierte Shrimps, Spargelsalat mit Vanille und Rucola
Marinated shrimps, asparagus salad with vanilla and aragula salad
13.50€

Spargel mit dreierlei Schinken
Vulcano | Schwarzwälder | Spanferkelkochschinken
Asparagus with three types of ham
Vulcano | Black Forest | suckling pig ham
10.50€

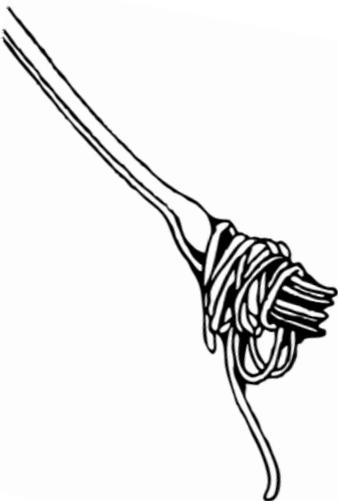
Spargelsuppe mit Hummer-Wan Tan
Asparagus soup with lobster Wan Tan
9.50€

Antipasti
(gemischter Vorspeisenteller mit ital. Käse- und Wurstspezialitäten und gegrilltem Gemüse)
Antipasti
(Mixed starter with ital. cheese and sausage specialties and grilled vegetables)
14.00€

Pasta

Spargel Risotto mit Kirschtomaten
Asparagus risotto with cherry tomatoes
12.00€

Linguine mit Spargel und Kräutercreme
Linguine with asparagus and herb cream
15.00€



Hauptgänge

Seezunge mit Spargel- Kartoffelragout und Weißweinschaum
Sole with asparagus- potato ragout and white wine foam
26.00€

Kalbsfilet mit Morchel Kruste, gebratenem Spargel und Bärlauch- Kartoffelpüree
Veal filet with morel crust, fried asparagus and wild garlic- potato puree
28.00€

Ochsenbrust mit Grüner Soße, Spargel und Petersilienkartoffeln
Ox brisket with green sauce, asparagus and parsley potatoes
24.00€

Vegetarisch *Vegetarian*

Spargelflan mit Bio-Ei und Vinaigrette, Kräutersalat
Asparagus flan with bio egg and vinaigrette, herb salad
23.00€

Gegrilltes vom Green Egg

Rumpsteak Argentinien - 250g
Argentinian Rumpsteak - 250g
23.50€

Dry Aged Tomahawk vom
Freilandschwein
Dry Aged pork Tomahawk
24.50 €

Rib Eye vom Kalb - 250g
Veal Rib Eye - 250g
27.00€

US Hanging Tender BBQ Style - 250g
US Hanging Tender BBQ Style - 250g
31.00€

Beilagen

Hierzu servieren wir sautiertes Gemüse und Sablé Kartoffeln
Eine hausgemachte Soße nach Wahl:

BBQ, Ketchup, Curry, Kräuterbutter oder Safran-Mayonnaise
Side dish

*For this we serve sautéed vegetables and sable potatoes
Homemade sauce of your choice:
BBQ, Ketchup, Curry, herb butter, saffron- mayonnaise*

Gegrilltes vom Green Egg

Fleischplatte für kleinere Gruppen
verschiedene Fleischsorten (pro Pers. 300g)
Größe und Auswahl nach Abstimmung mit dem Küchen-Chef

*Meat plate for small groups
Different meat (300g per person)
Size and selection after consultation with the chef*
32.50€

Beilagen

Hierzu servieren wir sautiertes Gemüse und Sablé Kartoffeln.
Eine hausgemachte Soße nach Wahl:
BBQ, Ketchup, Curry, Kräuterbutter oder Safran-Mayonnaise

*Side dish
For this we serve sautéed vegetables and sable potatoes
Homemade sauce of your choice:
BBQ, Ketchup, Curry, herb butter, saffron- mayonnaise*

Tagliata di manzo

Australien Black Angus, Jack's Creek Farm, Bavette 300g
à la Tagliata, am Stück gebraten und in Scheiben serviert auf
Rucola, Pinienkernen, Parmesan und gebratenem Gemüse

*Tagliata di manzo
Australian Black Angus, Jack's Creek Farm, Bavette 300g
à la Tagliata
Fried in one piece and served in slices on rocket salad
Pine nuts, parmesan and fried vegetables*
27.00€

BURGER

Burger Wellenlänge

Gewürzgurke, Tomate, Salat, Jalapeños, Cheddar, Zwiebeln, Speck, BBQ-Sauce,
Mayonnaise, 200g Black- Angus Beef Patty

*Gherkin, tomato, salad, jalapenos, cheddar cheese, onions, bacon, BBQ- Sauce,
mayonnaise, 200g Black- Angus beef patty*
17.50 €

Burger Vegetarisch

Gewürzgurke, Tomate, Salat, Jalapeños, Cheddar, Zwiebeln, BBQ-Sauce,
Mayonnaise, Linsen Patty

*Gherkin, tomato, salad, jalapenos, cheddar cheese, onions, BBQ- sauce,
mayonnaise, Lenses patty*
15.50 €

Unser Burger wird mit hausgemachten Kartoffelecken, einem kleinen
Wildkräutersalat

und einer hausgemachten Soße nach Wahl serviert:

Our Burger is served with potato wedges, a small wild herb salad

And a homemade sauce by your choice:

BBQ, Ketchup, Curry, Safran-Mayonnaise

BBQ, Ketchup, Curry, saffron- mayonnaise

Unsere Burger werden mit hausgemachten Kartoffelecken serviert, kleinem
Wildkräutersalat. Hausgemachte Saucen, BBQ, Ketchup, Safran.-Mayonnaise oder
Currysauce stehen zu Auswahl

Dessert

Brombeersorbet mit Gin

Blackberry sorbet with Gin

7.50€

Zweierlei Eisvariation (hausgemachtes Eis)

Two different types of homemade ice cream

5.50€

Rhabarbertarte mit Aperoleis, Vanilleschaum und Basilikum

Rhubarb tarte with aperol ice cream, vanilla foam and basil

8.00€

Erdbeertörtchen mit Schokoladeneis, Pistazienkaramell und Minzbaiser

Strawberry cake with chocolate ice cream, pistachio caramel and mint baisier

9.00€