



## VORSPEISEN

### Gebackener Ziegenkäse 14.5

Gelbe Bete | Birne | Frisée

*baked goat's cheese, yellow beet, pear, salad*  
1|12|16|27

### Roastbeef von der Färse 16.5

Remoulade | Wildkräutersalat

*roast beef pink, remoulade, wild herbs salad*  
12|26|27

### Salat vom Grünen Spargel 16.5

Erdbeeren | Rucola | Parmesan | Balsamico

*green asparagus salad, strawberries, rocket* 16|27

### Tafelspitz von der Färse 24.5

Meerrettichsauce | feines Wurzelwerk

*tafelspitz, horseradish sauce, root vegetables*  
16 | 17 | 13

### Wildschweinbäckchen 28.5

Spitzkohl | Haselnuss-Schupfnudeln

*wild boar cheeks, pointed cabbage, hazelnut noodles* 12 | 16 | 17 | 27

## DESSERT

### Käse-Variation 14.5

frische Früchte | Feigensenf

*cheese variation, fresh fruits, fig mustard* 16

### Crème brûlée 10.5

frische Beeren

*crème brûlée, fresh berries* 12|16

### Himbeer-Rhabarber-Tartelette 12.5

Pistazien-Eiscreme

*strawberry and rhubarb tartelette woodruff ice cream* 12|16

### Dessert für 2 Personen 16.5

Überraschung zum Teilen

*dessert surprise for 2 to share* 4|12|14|16

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten, fragen Sie bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen-Tabelle.

Alle Preise in EURO (€) inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
*All prices in EURO (€) including VAT.*

## SUPPEN

### Erbsen-Minz-Schaumsuppe 9.5

Erbsen | Gartenkresse

*pea and mint soup* 1|19|26

## HAUPTGERICHTE

### Haselnuss-Schupfnudeln <sup>vegan</sup> 20.5

Spitzkohl | vegane Jus

*hazelnut schupfnudeln, vegan jus* 1|19|26

### Rösti <sup>vegan</sup> 21.5

vegane Pilz-Rahm | Spinat | Blaubeeren

*rösti, vegan mushroom cream | spinach blueberries* 26

### Zanderfilet 26.5

Rote-Bete-Risotto | Spargelspitzen

Meerrettich

*pike perch fillet beetroot risotto | asparagus tips horseradish* 13|16|26

### Locktower Lachsforelle 27.5

Spinat | Pinienkerne | Parisienne-Kartoffeln

Zitronen-Kapern-Butter

*spinach | pine nuts | parisienne potatoes lemon caper butter* 13|16