

Vorspeisen

Starters

Suppe des Tages Soup of the day	8,50
Black-Tiger-Garnelen im Tempurateig mit Sweet-Chili-Mayonnaise ^(1,2,3,9) Black tiger prawns in tempura batter with sweet chili mayonnaise	14,90
Beef Tatar mit Steakhouse Fries und Trüffel-Mayonnaise ^(9,11) Beef Tatar/Fries/Truffle mayonnaise	21,50
Burrata/Kirschtomate/Pesto/Pinienkern ^(6,8) Burrata/Cherry tomato/Pesto/Pine nuts	14,50
Feta aus dem Ofen/Kirschtomate/Olive/Knoblauch ⁽⁶⁾ Baked feta/Cherry tomato/Olive/Garlic	11,90

Hauptspeisen

Main courses

Salate

Salads

Feldsalat mit Rinderfiletstreifen und geschmorte Zwiebeln Lamb's lettuce with beef fillet strips and caramelized onions	21,50
Blattsalat mit Hähnchenbrust/Avocado/Beeren/Mango/Kürbiskerne Mixed leaf salad with grilled chicken breast/Avocado/Berries/Mango/Pumpkin seeds	17,50
Blattsalat mit gegrilltem Halloumi/Avocado/Beeren/Mango/Kürbiskerne Mixed leaf salad with grilled halloumi/Avocado/Berries/Mango/Pumpkin seeds	16,50
Frittierte Calamaretti auf Rucolasalat mit einem Schälchen Aioli Fried calamaretti on arugula salad with a small bowl of aioli	21,50

Pasta

Spaghetti/Grana Padano/Schwarzer Trüffel ^(1,6) Spaghetti/Grana Padano/Black truffle	21,50
Spaghetti all'arrabbiata in hausgemachter Tomatensoße mit Meeresfrüchten ^(1,2,3,13) Spaghetti all'arrabbiata in homemade tomato sauce with seafood	18,90
Ravioli gefüllt mit Ricotta und Walnüssen in Salbei-Butter ^(1,6,8) Ravioli filled with ricotta and walnuts in sage butter	19,50
Gnocchi mit Steinpilzfüllung/Parmesan-Sahnesoße/Rucola/Kirchtomate (Auch mit Tomatensoße möglich) ^(1,6,9) Gnocchi with porcini mushroom filling/Parmesan cream sauce/Arugula(Cherry tomato (also possible with tomato sauce)	15,90
Türkische Maultaschen gefüllt mit Hackfleisch/Joghurt/Knoblauch/Tomatenmark/Butter ^(1,6) Turkish dumplings filled with ground meat/Yogurt/Garlic/Tomato paste/butter	16,90

Fleisch

Meat

Rinderroulade/Kräftige Soße/Serviettenknödel/Rotkraut^(1,5,6,9,11) 24,50
Beef roulade/Strong sauce/Napkin dumplings/Red cabbage

Argentinisches Rumpsteak vom Grill mit geschmorten Zwiebeln/Steakhouse Fries/
Kräftige Soße/Wilder Brokkoli⁽⁶⁾ 26,50
Argentinian rump steak from the grill braised onions/Steakhouse Fries/Hearty sauce/Wild broccoli

Argentinisches Rinderfilet an Trüffeljus, serviert mit Spaghetti in Trüffelcreme und
wildem Brokkoli^(5,6) 37,00
Argentinian beef fillet with truffle jus, served with spaghetti with truffle cream and wild broccoli

Lammkotelett mit gebratenen Champions/Jus/Selleriepüree^(5,6) 35,00
Lamb chop with grilled mushrooms/Jus/Celery puree

Hähnchenkeule aufgespießt/Zitronen-Chili-Soße/Gemischtes Gemüse^(6,1,5) 22,50
Skewers with chicken leg/Lemon-chili-sauce/mixed vegetables

Kalbsleber mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln/Kartoffelpüree^(1,6) 24,50
Veal liver with fried apples and onions/Mashed potatoes

Gemischte Fleischplatte vom Grill *Ab 2 Personen* Mixed fish platter *For 2 guests or more*

Vier Lammkoteletts/Ein Rumpsteak/Ein Hähnchenspieß/Eine ausgelöste Hähnchenkeule
Four lamb chops/One rump steak/One chicken skewer/One deboned chicken leg
+ Beilagensalat
+ Side salad
+ Parmesan Gnocchi
+ Steakhouse Fries
+ Gemischtes Gemüse
+ mixed vegetables Pro Person 39,00

Fisch

Fish

Frischer Lachs/Teriyaki/Selleriepüree/Früherlingszwiebel/Radieschen^(2,5,6) 29,50
Fresh salmon/Teriyaki/Celery puree/Spring onion/radish

Desserts

Desserts

Hausgemachter Limetten-Cheesecake mit einer Kugel Vanilleeis^(6,9) 10,00
Homemade lime cheesecake with a Scoop of Vanilla Ice Cream

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern/Vanilleeis/Waldbeerensoße^(6,1,9) 9,50
Chocolate Lava Cake/Vanilla ice cream/Berry sauce

Speiseeis aus der Rhöner Eismanufaktur^(6,9) 7,90
Ice cream from the Rhön ice cream factory

Tiramisu á la Deniz^(6,1,9) 8,90
Tiramisu á la Deniz