



## Vorspeisen

### Gegrillte Gambas

auf orientalischen Cous- Cous mit  
Curry- Sesammayonnaise

*Grilled gambas on oriental cous cous  
with curry mayonnaise*

€ 15,50

### Tatar

vom schottischen Räucherlachs, kleinem  
Rösti, Salat / Kräuter-Creme-Fraiche

*Tatar of smoked scottich salmon with  
salad and hash browns*

€ 13,50

### Lauwarmes Carpaccio

vom Weiderind mit gerösteten Nüssen  
Gänseleberschaum und Wintertrüffel

*Carpaccio of willow beef with roasted nuts,  
Foie gras foam and winter truffle*

€ 16,50

### Salat von der Rote Bete

mit gebackenem Schafskäse Schalotten,  
Buchenpilze und Wildkräutersalat

*Salad of beet root with baked sheeps cheese,  
book mushrooms and herb salad*

€ 13,50

## Suppen

### Stiegers Fischsuppe

mit Gamba, Edelfischen und Ajoli-Crouton

*Fish soup with king prawn and croutons*

€ 11,50

### Tee vom Reh

mit kleinem Ravioli, Gemüse und Pilzen

*Soup of venison with vegetable & ravioli*

€ 8,00

### Thai-Curry-Suppe

mit gebratener Gamba und Aioli

*Thai- curry soup with gamba and aioli*

€ 9,50

Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe zu  
kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate  
Auflistung



## Salate

### Bunte Salatkomposition

mit gebratenen **Hähnchenbruststreifen**

*Salad with fried chicken breast*

€ 14,50

### Große Salatkomposition

mit gebratenen **Riesengarnelen**

*Salad with fried King Prawns*

€ 21,50

## Vegetarisch

### Feine Bandnudeln

**(Vorspeise)** mit Blattspinat, Tomaten und gratinierten Schafskäse

*Ribbon noodles with spinach, tomato & baked sheeps cheese*

€ 13,50

### Feine Bandnudeln

**(Hauptgang)** mit Blattspinat, Tomaten und gratinierten Schafskäse

*Ribbon noodles with spinach, tomato & baked sheeps cheese*

€ 18,50

Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe zu kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate Auflistung



## Fischgerichte

### Wildlachsfilet

auf der Haut gebraten mit Schmorgemüse  
und Kräuter- Risotto

*Wild salmon with vegetables  
and herbs-risotto*

€ 23,50

### Atlantik Kabeljaufilet

auf Senfschaum mit Gemüselinsen  
und getrüffeltem Kartoffelpüree

*Atlantic codfish with mustard sauce,  
lentils and mashed potatoes*

€ 24,50

### Edelfisch-Variation

mit Weißweinschaum, mediterranem  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Variation of fish in white wine foam  
with mediterranean vegetables and rosemary  
potatoes*

€ 22,80

### Matjes- Salat

nach „Hausfrauenart“, mit Apfel- Schmand  
Gurke / Zwiebel und krossen Röstkartoffeln

*Matjes hering "home-style-cooking" with  
apple-sour-cream cucumber and roast  
potatoes*

€ 13,50

### 10 Riesengarnelen

Black Tiger, gebraten mit Knoblauch  
geröstetem Baguette und mit Ajoli und  
Zitrone

*Ten pan-fried Black Tiger King Prawns" with  
with bread, Aioli & lemon*

€ 29,50

Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe zu  
kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate  
Auflistung



## Fleischgerichte

### Ochsenbäckchen

geschmort, mit Burgundersauce  
Schwarzwurzeln und Kartoffelkrapfen

*Ox cheeks/ burgundy sauce  
with black salsifys & potato fritters*

€ 22,50

### Ragout

vom Hunsrücker Reh, mit Preiselbeeren  
Rahmwirsing, Semmelknödel u. Waldpilzen

*Ragout of venison, with cabbage,  
chanterelles and bread dumplings*

€ 21,50

### Wiener Schnitzel

vom Kalbsrücken, mit krossen  
Röstkartoffeln & Großmutter's Kopfsalat

*Viennese Schnitzel of veal / fried potatoes &  
lettuce*

€ 22,80

### Rinderroulade

geschmort, mit Jus / Rahmwirsing  
und Kartoffel-Püree

*Braised beef roulade with jus cabbage and  
mashed potatoes*

€ 21,50

### 250 gr Rumpsteak

vom Black-Angus-Rind, mit Kräuterbutter  
Pfeffersauce, buntem Salat und  
Kartoffelkrapfen

*Rump-Steak of Angus-Rind – 250gr  
with pepper sauce / herb butter / salad*

€ 27,50

### 200 gr Filetsteak

vom Black-Angus-Rind, mit Kräuterbutter  
Pfeffersauce, buntem Salat und  
Kartoffelkrapfen

*Filet-Steak of Angus-Rind – 200gr  
with pepper sauce / herb butter / salad*

€ 30,50

## Für 2 Personen

### Châteaubriand

vom Black-Angus Rind  
mit krossen Bratkartoffeln  
Schmorzwiebeln, Gemüse  
& Sauce Bearnaise

*pro Person – € 34,50*

### Fillet of Beef for two

*potato gratin / braised onions  
p& Sauce Bearnaise*

*per person – € 34,50*

Liebe Gäste,  
wir sind gesetzlich dazu verpflichtet gewisse Inhaltsstoffe zu  
kennzeichnen. Gerne reichen wir Ihnen bei Bedarf eine separate  
Auflistung