



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
mit kleinem Rösti, Salat und Kräuter- Crème- Fraîche**

Tatar of smoked scotch salmon with salad, hash browns

13,50

**Duett vom Bööschler Ziegenkäse
mit Spargelsalat, Buchenpilzen und Wildkräuter**

Duett of Bööschler goat cheese

With asparagus salad, mushrooms and wild herb

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

Suppen

**Stieger´s Fischsuppe mit Gamba, Edelfischen
und Ajoli-Croutôn**

Fish soup with king prawn and croutons

11,50

**Essenz vom Kalb
mit kleinem Ravioli, Gemüse und Pilzen**

Veal Essenz with vegetable, mushrooms and ravioli

8,00

**Bärlauchschaumsuppe
mit Ikarimi Lachs und Croutons**

Wild garlic soup with ikarimi salmon and Croutons

9,00



Vegetarisch

€

**Bärlauchrisotto
mit grünem Spargel, Tomatenragout
und Schafskäse im Strudel**

*Wild-garlic-risotto, green asparagus,
tomato-ragout and sheep cheese*

Vorspeise

Starter

13,50

Hauptgang

main course

18,50

Salate

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen**

Salad with fried chicken breast

14,50

**Große bunte Salatkomposition
mit gebratenen Riesengarnelen**

Salad with fried King Prawns

21,50

Für zwei Personen

**Châteaubriand vom Black - Angus Rinderfilet
Krosse Bratkartoffeln, Schmorzwiebeln
Gemüse, Sauce Bearnaise**

Beef for two:

*Châteaubriand - fillet of beef- / fried potatoes/
braised onions / vegetables & Bernaise Sauce*

pro Person

34,50



Fischgerichte

€

Filet von der Dorade "Royal"
mit Bärlauch-Kartoffelpüree und geschmorter Paprika
doradenfilet "royal" with wild-garlic mashed potatoes
and paprika

24,50

Duett von der roten Wildgarnele und Seeteufelmedaillons
in Safransauce, grünem Spargel und Trüffelpüree
Duet of the red wild shrimp and sea devil
Safransauce, green asparagus, mashed truffles

32,50

Variation von Edelfischen mit Weißweinschaum,
mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Variation of fish in white wine foam with mediterranean
vegetables and rosemary potatoes

23,50

Matjes- Salat „Hausfrauen Art“ mit Apfel- Schmand,
Gurke, Zwiebel und krossen Röstkartoffeln
Matjes hering "home-style-cooking" with apple-sour-cream
cucumber and roast potatoes

15,00

10 gebratene Black- Tiger Riesengarnele mit
Knoblauch, geröstetem Baguette, Ajoli und Zitrone
Ten pan-fried Black Tiger King Prawns with bread, Aioli & lemon

29,50



Fleischgerichte

€

**Geschmorte Ochsenbäckchen mit Burgundersauce
Frühlingsgemüse und Röstschalottenpüree**

Ox cheeks / burgundy sauce / vegetable and mashed scallop

22,50

**Ragout vom Hunsrucker Reh mit Preiselbeeren
Rahmwirsing, Semmelknödel und Waldpilzen**

Ragout of venison, with cabbage, chanterelles and bread dumplings

21,50

**Geschmorte Rinderroulade mit Jus /
Rahmwirsing, Kartoffelpüree**

Braised beef roulade / jus / cabbage / mashed potatoes

21,50

**Rump- oder Filetsteak vom Black-Angus Rind mit Kräuterbutter-
Pfeffersauce, buntem Salat und Kartoffelkrapfen**

Steak of Angus- Rind / pepper sauce / herb butter / salad

Rumpsteak 250 g

27,50

Filetsteak 200 g

30,50

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit krossen Röstkartoffeln und Großmutter´s Kopfsalat**

Viennese Schnitzel of veal / fried potatoes & lettuce

22,80

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