



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

**Gebackenes Onsen-Ei mit Trüffelcreme,
mariniertem Spargel und Wildkräuter-Salat**

*Poached egg with truffle cream
marinated asparagus and salad*

13,50

**Geräuchertes Carpaccio vom Simmentaler Rind
mit Spargelsalat, Wildkräutersalat und gehobeltem Parmesan**

*Carpaccio of simmentaler beef with asparagussalad,
herbs and parmesan cheese*

14,50

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 & Bearnaise Sauce*

pro Person

34,50



Fischgerichte

€

**Filet von der Dorade "Royal"
mit Bärlauch-Risotto und geschmorter Paprika**

*doradenfilet "royal" with wild-garlic risotto
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,
mediterranean 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

€

**Rosa gebratenes Kalbskotelett mit Schalottenjus,
Steakhouse Pommes und buntem Salat**

Fried veal chop/ steakhouse fries/ shallot jus / salad

28,50

**Ragout vom Hunsrücker 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

Frischer Stangenspargel vom Meyerhof

500 gr Spargel mit neuen Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder Butter

Begleitet von:

- 2erlei Schinken, roh und gekocht 24,50
- Auf der Haut gebratenem Lachsfilet 28,50
- Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken 32,50
- Rumpsteak vom Black- Angus- Rind 34,50

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