

## VORSPEISEN | hors d'oeuvre

### Wilde Trilogie

Schinken | Sülze | Salami  
Wildkräuter-Salat | Blütenhonig-Senf-Dressing | Wurzelbrot

*Game X3 | deer ham | jellied brawn | deer salami | wild herb salad | honey-mustard-sauce*

🍷 🍴 🌱 15.90

### Französischer mariniertes Ziegenkäse mit Trüffel-Honig

Frühlingshaftes Gemüse | geschäumter Spinat | Wurzelbrot

*marinated french goat cheese | truffle honey | spring vegetable | spinach foam*

🍷 🍴 🌱 14.90

### Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Hobel vom Grana Padano  
Wurzel-Brot

*Beef Carpaccio | rocket | Grana Padano | bread*

🍷 🍴 17.90

### Gebratene Butterfly-Garnele auf Safran-Risotto

Butterfly-Garnele | Safran-Risotto

*Grilled butterfly prawn on safran risotto foamed spinach*

🍴 🌱 🐠 14.90

## SUPPEN | soups

### Frühlings-Kräutersüppchen

Haselnüsse & Schafskäse

*seasonal herb soup | hazel nut | feta cheese*

🍷 🍴 🌱 🍴 8.90

### Wildkraftbrühe

Walnuss-Croutons

*game broath | walnut croutons*

🍷 🍴 🌱 🍴 8.90

## KINDER | kids (bis 12 Jahre | up to 12 years)

### Schweinefilets

mit Pommes Frites & kleiner süßer Überraschung

*pork filets | fries | sweet surprise*

🍷 9.90

### Chicken Stripes

panierte Hähnchenbruststreifen mit Pommes Frites & kleiner süßer Überraschung

*chicken stripes | fries | sweet surprise*

🍷 🍴 🍴 8.90

## DESSERT | dessert

### Flambiertes Mocca-Parfait

Meringues | Schoko-Biskuit

*Flamed mocca parfait | meringues | chocolate biscuit*

🍷 🍴 🍴 9.90

### Tonka-Bohnen-Käseküchlein

marinierte Erdbeeren | Karamellkruste

*Tonka-bean cheesecake marinatr d strawberries | caramel crust*

🍷 🍴 9.90

## ALLERGENKENNZEICHNUNG | allergen declaration

🌾 Gluten gluten  
🥚 Eier eggs  
🥛 Milch | Laktose milk | lactose  
🌱 Sojabohnen soy beans  
🥜 Erdnüsse peanuts  
🐟 Fisch fish  
🧴 Sulfite sulfites

🌿 Sellerie celery  
🌱 Sesam sesame  
🍲 Senf mustard  
🦀 Krebstiere crustaceans  
🌱 Lupinen lupin  
🐌 Weichtiere molluscs  
🌰 Schalenfrüchte nuts

Alle Gerichte sind ohne Ciabatta 🌾 gekennzeichnet.  
Alle frittierten Produkte können Spuren von Gluten enthalten.

🌱 vegetarisch | 🌱 vegan

All dishes are declared without bread 🌾.  
All fried dishes might contain gluten.

🌱 vegetarian | 🌱 vegan









## AUS DEM GARTEN DER NATUR | from nature's garden

### Junger Salat

... vorab oder als Begleitung zum Hauptgericht  
Salatvariationen | Wurzelbrot



*small side salad | bread*

    6.50

### Garden Poké Bowl

warmer Cranberry-Reis | Rotkohl  
Wildkräuter-Salat | Birne | marinierte  
Waldpilze | Sprossen | Chicorée  
geröstete Mandelsplitter | Erdbeeren  
karamalisierte Apfelspalten | Preiselbeer-  
Dressing


*Garden Poké Bowl | cranberry rice | red cabbage  
wild herb salad | pear | wild mushrooms | sprouts  
| chicory | roasted almonds | strawberries |  
caramalised apples | cranberry-dressing*

  16.90

### Linguine Arrabiata

würzige Sauce mit Tomaten-Sugo




*Linguine arrabiata | spicy pasta on tomato sauce*

 18.90

### Grünkohl-Hanf-Bratling

auf Rote Bete-Kartoffelsalat

*Kale-hemp patty | red beet-potatoes salad*







   14.90

### Wildkräutersalat mit

#### Butterfly-Garnele & Zander

Cherry-Tomaten | Oliven | rote Zwiebeln |  
French-Dressing | Wurzelbrot





*Wild herb salad with grilled butterfly prawn and pike  
perch | cherry tomatoes | olives | red onions | french  
dressing | bread*

      18.90

### Caesar Salad


Römersalat | Grana Padano Hobel  
CROUTONS | Cherry-Tomaten  
Caesar-Dressing | Wurzelbrot


*Caesar salad | Grana padano | croutons | cherry  
tomatoes | bread*

     14.90

### Pimp Your Salad

Saté von Rinderfiletspitzen 8.50  
*beef filet saté*

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse  5.50  
*goat cheese, honey, walnuts*

2 gegrillte Black-Tiger-Garnelen  7.00  
*2 grilled black tiger prawns*

Saté von der Pute 6.50  
*turkey breast saté*





gegrillte 1/2 Avocado 3.50  
*grilled avocado*

## HAUPTGERICHTE | main courses

### Grill 'n' Chill

kleine Steaks vom Rind, Schwein & Pute  
BBQ | Wedges  
Rotwein-Schalottensauce





*Grill 'n' Chill | beef, pork & turkey steaks | BBQ sauce |  
wedges | redwine-shallot-sauce*

    25.90

### Feines Lammcurry

Möhren | Staudensellerie | Paprika  
Chili | Joghurt-Minze-Topping  
Basmati-Reis





*Lamb curry | carrots | celery | peppers | chilli |  
yoghurt-mint-topping | rice*

    21.90

### Wild-Symphonie

Hirschrücken & Rehkeule  
Kräuterseitling | Rotwein-Jus  
Rahm-Linguine






*Deer back & slice of venison leg | mushroom |  
redwine jus | pasta*

    30.90

### Reh-Pita-Tasche

Marinierte Scheiben aus der Rehkeule  
Rotkraut | Preiselbeer-Mayonnaise  
rote Zwiebeln | knusprige Speckscheiben

*Pita filled with marinated slices of venison leg | red  
cabbage | cranberries mayonaise | red onions |  
bacon*






     24.90

### Kotelett vom Duroc-Schwein

*Frischgewicht 350g+*

Pfannen-Gemüse | Trüffel-Mayonnaise  
Wedges

*porc chop freely reared | xxx*

     27.90





*Artgerechte Aufzuchtbedingungen, naturbelassenes  
Futter und natürlich die Genetik sorgen bei Duroc-  
Schweinen für ein hohes Maß an intramuskulärem Fett mit  
feiner Marmorierung.  
Die stressfreie regionale Aufzucht in Thüringen spiegelt  
sich im charakteristischen Geschmack wider.*

## HAUPTGERICHTE | main courses

### Fischgrill-Teller

Butterfisch | Lachs | Butterfly-Garnele  
buntes Pfannen-Gemüse  
Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter



*Fish Mixed Grill | butter fish | salmon | butterfly-  
shrimp | grilled vegetable | rosemary potatoes  
herb butter*

    28.90

### Gegrillte Lachstranche

Limetten-Rahm-Linguine | Cherry-  
Tomaten | Baby Spinat





*Grilled slice of salmon | creamy lime pasta |  
tomatoes | spinach*

   25.90

### Scholle Finkenwerder Art

Nussbutter | Speck-Zwiebel-Gurken-Dip  
Salzkartoffeln

*Plaice Finkenwerder-style | bacon-onion-cucumber-  
dip | potatoes*

    25.90

### Filet-Steak vom Rind

Kräuterbutter | Steak fries  
Rotwein-Schalotten-Sauce

*Filet mignon | steak fries | redwine-shallot-sauce*

   Girls Cut 200g | 32.90





Regular Cut 300g | 38.90

Cowboy Cut 400g | 44.90

### Schweinefilet Walliser Art

mit Schinken & Käse überbacken  
Preiselbeeren | Rösti  
Rotwein-Schalotten-Sauce

*Pork medaillons | ham | cheese | cranberries  
roesti | redwine-shallot-sauce*






    23.90

*aus unserer traditionellen Küche*

### Oma Sine's Hasenkeule

in eigener Sauce | Steinpilz-Risotto  
Erbsen-Püree

*Traditional rabbit leg | porcion risotto | pea puree*

     23.90