

# TAPAS/ TAPAS

## AIOLI

6,00

Hausgemachte Aioli mit Brot

**Aioli sauce / with bread**



## MANCHEGO

7,00

Spanischer Schafskäse mit Feigensenf

**Manchego cheese / fig mustard sauce**



## PILZE

7,00

Warme hausgemachte Kräuterchampignons

**Warm herbage-mushrooms**



## PADRON

7,50

Grüne Bratpaprika mit grobkörnigem Salz

**Green paprika with sea salt**



## WEDGES

6,50

Hausgemachte Kartoffelspalten mit Kräuterquark

**Homemade potato wedges with herb cream**



## OLIVEN

6,90

Tagiasca Oliven & Kapern

**Tagiascaolives & capers**



## CHORIZO

7,50

Gebratene, Spanische Paprika-Knoblauch Wurst

**Spanish paprika & garlic sausage**



# STARTER/ STARTER

## KÜRBIS

9,50

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis  
Kokosmilch / Kürbiskerne / Kürbiskernöl  
**Pumpkinsoup / coconut milk / pumpkinseeds / seedoil**



## HUMMER

11,50

Hummerbisque mit Riesengarnele /  
Weinbrand / Sahne  
**Lobstersoup / gamba / brandy / cream**

## BEETE

14,90

Marinierte Rote Beete / Kürbishummus /  
Ziegenkäsecrumble / Kürbiskerngranola / Kürbiskernöl  
**Marinated beetroot / pumpkin hummus / goatcheese /  
pumpkin seed granola / pumpkin seed oli**



## CARPACCIO

16,90

Carpaccio vom Neuseeland Rind /  
Birne / Walnuss / Feldsalat / Parmesan  
**beef carpaccio / pear / walnut / corn salad / parmesan cheese**



## SCHINKEN

17,20

Westerwälder Rauch-Schinken vom Schwein  
Feldsalat / Pflaumen / Balsamico  
**Westwood Ham / corn salad / plum / balsamic**



## SALAT

7,20

Saisonaler Salat / Balsamico /  
Birne / Walnuss / Kürbis  
**Salad / balsamic / pear / walnut / pumpkin**



## HAUPTGANG/ MAIN COURSE

### HERBST BOWL

17,90

Saisonaler Salat / Balsamico  
Birne / Walnuss / Kürbis

Salad bowl / balsamic / pear / walnut / pumpkin



mit gratiniertem Ziegenkäse/ + goat cheese



24,90

mit gebratenem Hähnchen/ + chicken

27,50

### GAMBA

27,90

Frische Tagliatelle



5 Gebratene Riesengarnelen / Oliven / Kapern /  
Pinienkerne / Kirschtomaten / Parmesan

Fresh pasta / 5 gambas / olives / cherry tomatoes /  
parmesan cheese / pine nuts

### PASTA

Frische Bandnudeln / fresh pasta



mit Morchelrahm/ + morel mushroom cream



24,90

mit Hirschgulasch/ + wild game goulash



29,50

### FALAFEL

22,90

Pilz-Kichererbsen-Falafel



Glasnudeln / Pilze / Tom-Yam Brühe

Mushroom-vegan falafel / glass noodles / tom-yam-broth

### OKTOPUS

31,90

Gegrillter Oktopus /



Braisierter Chicorée / Rosmarin-Kartoffelstampf

Grilled octopus / rosemary-potatoemash / brazed chiccore

## KABELJAU

29,90

Gebratenes Kabeljaufilet

Birnen-Gorgonzola Risotto / Walnuss

**Fired fillet of cod / pears-gorgonzolacheese risotto / walnuts**



## STEAK

33,90

250 Gramm Rumpsteak aus Neuseeland

Hausgemachte Kräuterbutter /

Rotes Zwiebel Chutney / Bratkartoffeln mit Speck

**Rumpsteak 250gr. / herb butter / red onion chutney /  
fried potatoes with bacon**



## FILET

39,90

200 Gramm Rinderfilet aus Neuseeland

Jus / Backpflaumen / Bacon / Kürbispüree

**Fillet of beef 200gr. / Jus / Prunes / bacon / pumpkin mash**



## BÄCKCHEN

34,90

Geschmorte Rinderbäckchen /

Gemüsebrunoise / Kartoffelpüree

**Braised beef cheeks / vegetable brunoise / potatoe mash**



## REH

42,50

Gebratener Rehrücken

Morchelrahm / Möhren / Serviettenknödel

**Roasted saddle of venison / morel mushroom cream /  
carotts / dumplings**



## SCHWEIN

23,90

2 Schnitzel vom Landschwein

Champignonsauce / Bratkartoffeln mit Speck / Salat

**2 Pork escalopes / mushroom sauce / fried potatoes / salad**



## DESSERT / DESSERT

### BRÛLÉE

9,90

Birnen Creme Brûlée /



Flammbierte Birne / Birnensorbet / Crumble

**Peach crème brûlée / peach sorbet / crumble / flamed peach**

### BANANE

9,90

Gebrannte Banane /



Toffeecreme / Salzkaramell / Butterkekscrumble

**Roasted banana / toffee cream /  
salted caramel / butter cookie crumble**

### VANILLE

TRIFFT

KÛRBIS

8,90

Bourbon Vanilleeis/



Fleur de Sel / Kürbiskerne / Kürbiskernöl

**Bourbon vanilla ice cream / fleur de sel /  
pumpkin seeds / pumpkin seed oil**

### SAVARIN

10,50

Hausgebackener Calvados-Savarin



Granny Smith Sorbet / Apfelkompott

**Calvados-Savarine-Cake / granny smith sorbet / apple compote**

Alle Preise in € inkl. der gesetzlichen MwSt.