

VORSPEISEN | APPETIZERS

Salat Caprese vom Büffel Mozzarella mit Avocado und Ciabatta Chips Caprese Salad with Buffalo Mozzarella with Avocado and Ciabatta Croûtons	a, g, o	16,00 €
Carpaccio vom Weiderind mit Balsamico Glace und Parmesanspänen Pasture-raised beef carpaccio with balsamic glaze and Parmesan shavings	g, o	19,00 €

SUPPEN | SOUPS

Cremesuppe vom Bärlauch mit Croûtons Wild garlic cream soup with Croûtons	a, g	9,50 €
Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen und Pistazienklösschen Beef Stock with Vegetable Strips and Pistachio Dumplings	l, g	9,50 €

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, o = Schwefeldioxid, p = Lupinen

SALAT | SALADS

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Coq au Vin von der Maishähnchenbrust Coq au Vin made with corn-fed chicken breast	l, m, o	20,00 €
Entrecôte vom Rind mit Kräuterbutter Beef Entrecôte with herb butter	g, l, m	24,00 €
Medaillons vom Kalbsfilet in Cognacsauce Veal medallions in cognac sauce	l	26,00 €
Dry Age Tomahawk Steak vom Schwein Dry-Aged Tomahawk Steak (pork)	l	24,00 €
Rosa gebratene Lamm-Koteletts mit Rosmarinsauce Pink-roasted lamb chops with rosemary sauce	l	28,00 €

FISCH | FISH

Gebratenes Wels Filet in Meerrettichsauce Pan-fried catfish fillet in horseradish sauce	g, d	19,00 €
Auf der Haut gebratenes Saiblings Filet in Zitronensauce Pan-seared char fillet in lemon sauce	g, d	24,00 €

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
 g = Milch, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, o = Schwefeldioxid, p = Lupinen

BURGER | BURGER

“Wiesensee Burger“ mit Avocodacreme und Camembert gratiniert “Wiesensee Burger“ Topped with avocado cream and Camembert	a, g, m	20,00 €
Jack Fruit Burger Smokey mit Gurken Salsa und Cheddarkäse Smoky Jackfruit Burger with cucumber salsa and cheddar cheese	a, c, g	22,00 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre) bieten wir unsere Speisen auch als Kinderportionen an.

Diese werden mit 50% des Preises berechnet.

For our younger guests (up to 12 years), we also offer our dishes in children's portions.

These are charged at 50% of the regular price.

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, o = Schwefeldioxid, p = Lupinen

Wählen Sie zu Ihrem Hauptgang individuell aus unseren Beilagen.

Choose the side dishes for your main course.

BEILAGEN | SIDE DISHES

Grüner Spargel Green asparagus	g	4,00 €
Mangold Swiss chard	g	4,00 €
Gebratene Champignons Sautéed mushrooms	g	4,00 €
Spitzkohl mit Honig glasiert Pointed cabbage glazed with honey	g	4,00 €
Beilagensalat Side salad		4,00 €
Pommes Frites French fries		4,00€
Rahm Polenta Creamy polenta	c, g	4,00 €
Kartoffelgnocchi Potato gnocchi	g	4,00 €
Roter Reis Red rice	g	4,00 €
Kartoffel Wedges Potato wedges		4,00 €

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, o = Schwefeldioxid, p = Lupinen

DESSERT | DESSERT

Mousse au Chocolate mit Cognac an Mango-Pfirsichkompott Chocolate Mousse with Cognac served with Mango-Peach compote	c, g	9,50 €
Rhabarberkompott mit Crumble und Vanillerahmeis Rhubarb compote with crumble and vanilla ice cream	a, c, g	9,50 €
Tatar vom Handkäse mit eingelegten Zwiebelringen und Schwarzbrot Handkäse tartare with pickled onion rings and dark bread	a, f, m, p	9,50 €

Allergene: a = glutenhaltig, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen,
g = Milch, h = Schalenfrüchte, l = Sellerie, m = Senf, o = Schwefeldioxid, p = Lupinen