

Aperitif - Empfehlung

Sandemann Port-White, Port-Tawny
5cl - € 6,00

Vorspeisen

glutenfrei

Lauwarmer Ziegenkäse^(G)
Birnen-Walnussalat^(M,H3), Gel von der Roten Beete^(M)
€ 9,50

glutenfrei

Gebeizte Jakobsmuschel^(N)
Ananas, Bärlauch-Mayonnaise^(C,I)
€ 12,00

Tatar vom Irischen Rind^(D,1,J,M)
zweierlei vom Sellerie^(I,G,A1)
€ 12,00

gluten- & laktosefrei

Feine Salatspitzen
Gemüsechips, Apfel-Melissen-Dressing^(I,M)
€ 6,50

Aperitif - Chef's suggestion

Sandemann Port-White, Port-Tawny
5cl - € 6,00

Entrees

gluten free

Lukewarm Goat Cheese^(G)
pear-walnut salad^(M,H3), gel of beetroot^(M)
€ 9,50

gluten free

Pickled Scallop^(N)
pineapple, wild garlic mayonnaise^(C,I)
€ 12,00

Irish Beef Tartar^(D,1,J,M)
two kinds of celery^(I,G,A1)
€ 12,00

gluten & lactose free

Small salad
vegetable chips, apple-melissa-dressing^(I,M)
€ 6,50

Suppen

gluten- & laktosefrei

Süppchen vom jungen Bärlauch^(G)

gebeizte Ruppiner Lachsforelle^(D), Rauch Kaviar

€ 6,00

laktosefrei

Brühe vom Linumer Wiesenkalb^(L)

Wiesenkalb, Bärlauch Flädle^(A1,C), grüner Spargel, Petersilie

€ 5,50

Vegetarische Gerichte

gluten- & laktosefrei

Offenes Omelette^(C)

junges Gemüse, Kartoffeln, marinierte Blattsalatspitzen^(L,M)

€ 12,50

Soups

gluten & lactose free

Wild Garlic Soup^(G)

pickled salmon trout^(D), smoke caviar

€ 6,00

lactose free

Veal broth^(L)

veal, sliced wild garlic pancake^(A1,C), green asparagus, parsley

€ 5,50

vegetarian dishes

gluten & lactose free

Open Omelette^(C)

baby vegetables, potatoes, marinated leaf salad^(L,M)

€ 12,50

Hauptgänge Fleisch

glutenfrei

Brust von der Paderborner Poularde

*in Rotwein, Kräuterseitling-Speck^(1,3)-Perlzwiebelragout⁽³⁾,
Petersilienwurzelstampf^(G)*

€ 14,50

glutenfrei

Linumer Kalbsbäckchen^(I,M)

Wurzelgemüse^(I), Bärlauch-Erdapfelstampf^(G)

€ 17,50

gluten- & laktosefrei

Ruppiner Lammrücken^(I,M)

aromatisierte Trüffelpolenta, grüner Spargel, Artischocke^(M)

€ 21,50

Schnitzel vom Saalower Kräuterschwein^(A1,C,G)

*lauwarmes Erdapfel-Gurkenragout^(I,1,3),
Sardellen^(D)- Kapern^(I)- Zitronenschwan, Blattsalatspitzen^(I,M)*

€ 15,50

Filet vom Irischen Rind (200g)

Schalotten-Senfkruste^(I,A1), hausgemachte Spätzle^(A1,C,G), Blattsalatspitzen^(I,M)

€ 23,50

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. März 2017

Meat courses

gluten free

Breast of Poulard

*in red wine, king oyster mushroom-bacon^(1,3)-pearl onion-ragout⁽³⁾,
parsley root mashed potatoes^(G)*

€ 14,50

gluten free

Veal cheeks^(G)

root vegetables^(I), wild garlic mashed potatoes^(G)

€ 17,50

gluten & lactose free

Lamb saddle^(I,M)

flavored truffle polenta, green asparagus, artichoke^(M)

€ 23,50

Herb fed Pork Schnitzel^(A1,C,G)

*lukewarm potato cucumber ragout^(I,1,3),
anchovies^(D), capers^(I), lemon, leaf salad^(I,M)*

€ 15,50

Irish Beef Filet (200g)

shallots mustard crust^(I,A1), homemade Spätzle^(A1,C,G), leaf salad

€ 25,50

Note for people with allergies: informations about allergens in our offered food, snacks & beverages you will get from our service staff. Please contact us!
All prices including VAT. march 2017

Hauptgänge Fisch

glutenfrei

Tigerforelle vom Forellenhof Unterhammer^(D,G)

Bärlauch-Risotto^(M,G), Olivetti Tomatensalat^(M)

€ 15,50

Filet vom Selpiner Edelwels^(A,A1,G)

Süß-saurem Linsensalat^(L,M), ofenfrisches Baguette^(A1)

€ 14,50

Wein-Empfehlung

Rotwein

2013 Merlot^(M)

Qualitätswein, trocken

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,75 l € 35,00

Weißwein

2015 Gutedel^(M)

Qualitätswein, trocken

Weingut Born, Saale Unstrut

0,75 l € 29,00

Fish courses

gluten free

Tiger trout^(D,G)

wild garlic risotto^(M,G), Olivetti tomato salad^(M)

€ 15,50

Catfish Filet^(A,A1,G)

sweet-sour lentil salad^(L,M), oven-fresh bread^(A1)

€ 14,50

Chef's wine suggestion

red wine

2013 Merlot^(M)

Qualitätswein, dry

Weingut Lergenmüller, Pfalz

0,75 l € 35,00

white wine

2015 Gutedel^(M)

Qualitätswein, dry

Weingut Born, Saale Unstrut

0,75 l € 29,00

Käse

Brodowiner Ziegenkäse in Salzlake^(G)
Quitten-Balsamico-Chutney^(M), geröstetes Olivenbrot^(G,A1,6)
6,00 Euro

Dessert

„Zweierlei von der weißen Schokolade“
*weißer Schokoladenkuchen^(A1,C,G,F,H2), Rhabarber^(M),
grüner Pfeffer Schokoladeneis^(C,G,M,F,H2)*
€ 5,50

„Berliner Luft“
Berliner Luft Halbgefrorenes^(C,G,M), Armer Ritter^(A1, C,G), Rote Grütze^(M)
€ 5,50

**Digestif - und Kaffeespezialitäten
nach Wahl**

Hinweis für Allergiker: Informationen über Allergene in den hier angebotenen Speisen, Snacks & Getränken erhalten Sie bei unseren Service-Mitarbeitern. Bitte sprechen Sie uns an!
Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. März 2017

Cheese

Goat cheese in brine^(G)
quinces balsamic chutney^(M), roasted olive bread^(G,A1,6)
€ 6,00

Dessert

“Duo of white chocolate”
*white chocolate cake^(A1,C,G,F,H2), rhubarb^(M),
green pepper chocolate ice cream^(C,G,M,F,H2)*
€ 5,50

„Berliner Luft “
Berliner Luft parfait^(C,G,M), Armer Ritter^(A1,C,G), red fruit jelly^(M)
€ 5,50

**Digestive and coffee specialties
after choice**

Note for people with allergies: informations about allergens in our offered food, snacks & beverages you will get from our service staff. Please contact us!
All prices including VAT. march 2017

Eis Karte

Eiskaffee

Kaffeegetränk mit Vanilla Cream^(G), Schlagsahne & Schokoladenraspeln^(F,H2)
€ 4,90

Eisschokolade

Trinkschokolade^(G) mit Chocolate Chips ^(G, F, H2), Schlagsahne & Schokoladenraspel^(F,H2)
€ 4,90

Heidelbeer fresh

Köstliche Kombination aus geeistem Vollmilch-Joghurts^(G), Naturjoghurt^(G) & abgezogenen Heidelbeer-Ragout
€ 5,50

Bereenbecher

Vanilla Cream^(G) auf einem abgezogenen Beerenragout, Schlagsahne^(G) & karamellisierten Walnüssen
€ 5,50

Bananen Traum

Vanilla Cream^(G), Chocolate Chips ^(G, F, H2), mit Bananenstückchen, Schlagsahne^(G) & Schokoladensoße^(F)
€ 5,50

„Die Schwedin“

Vanilla Cream^(G) mit Werderaner Apfelmus, Schlagsahne^(G) & Eierlikör^(C)
€ 5,80

Vanilleeis mal anders

Zartschmelzendes Crème Vanilla^(G) mit Kürbiskernöl & karamellisierten Walnüssen^(G,H7)
€ 3,80

Unsere Eissorten

Vanille^(G), Schokolade^(G,F,H2), Erdbeere^(G), Amarena Kirsch^(G), Cashew Sauerrahm^(G,H7), Stracciatella^(G,F,H2), Vollmilch-Joghurt^(G), Weinbergpfirsich Sahne-Joghurt^(G)

€ 1,50 pro Kugel
€ 0,80 Portion frische Schlagsahne

Ice cream

Ice coffee

Coffee drink with Vanilla cream^(G), whipped cream & chocolate flakes^(F,H2)
€ 4,90

Ice chocolate

Drinking chocolate^(G) with ice cream chocolate chips^(G, F, H2), whipped cream & grated chocolate^(F,H2)
€ 4,90

Blueberry fresh

Tasty combination of milk yoghurt cream^(G), natural yoghurt^(G) & blueberry ragout
€ 5,50

Berry sundae

Vanilla Cream^(G) on a berry ragout, whipped cream^(G) & hazelnut brittle
€ 5,50

Banana dream

Vanilla Cream^(G), Chocolate Chips ^(G, F, H2), with banana pieces, whipped cream^(G) & chocolate sauce^(F)
€ 5,50

„The swede

Vanilla Cream^(G) with apple sauce, whipped cream^(G) & advocaat^(C)
€ 5,80

Vanilla ice cream with a difference

Melting cream vanilla^(G) with pumpkin seed oil & caramelized walnuts^(G,H7)
€ 3,80

Our types of ice cream

Vanilla^(G), chocolate^(G,F,H2), strawberry^(G), Amarena cherry^(G), Cashew sour cream^(G,H7), stracciatella^(G,F,H2), milk yoghurt ^(G), Vineyard peach cream yoghurt^(G)

€ 1,50 per scoop
€ 0,80 portion of fresh whipped cream

Liebe Gäste,

gemäß der EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011 (LMIV)
erfassen wir Inhaltsstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
können sowie die daraus gewonnenen Erzeugnisse wie folgt:

A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen
A2 Roggen
A3 Gerste
A4 Dinkel
A5 Hafer
B Krebstiere
C Eier
D Fische
E Erdnüsse
F Sojabohne
G Milch (einschließlich Laktose)
H Schalenfrüchte
H1 Mandel
H2 Haselnuss
H3 Walnuss
H4 Paranuss
H5 Pecannuss
H6 Pistazie
H7 Kaschunuss
H8 Makadamianuss
I Sellerie
J Senf und Senf-Saat
K Sesamsamen
L Lupinen
M Schwefeldioxid und Sulfite
N Weichtiere

Des Weiteren können unsere Speisen Spuren von Soja, Schalenfrüchten,
Alkohol, natürlichen Farbstoffen, Salz, Rauch sowie Bindemittel wie Xantan
und Pektin enthalten. Kreuzkontaminationen zwischen Lebensmitteln
können wir nicht ausschließen. Eine vollständige Übersicht der
angebotenen Speisen und enthaltenen Hauptallergene erhalten Sie auf
Wunsch von unserem Küchenteam.

Bei Fragen stehen wir Ihnen gern zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Dear guests,

In accordance with the EU Food Information Regulation 1169/2011 (LMIV)
we record food with ingredients that can cause allergic reactions or
intolerances as follows:

A Cereals containing gluten
A1 Wheat
A2 Rye
A3 Barley
A4 Spelled
A5 Oats
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts
F soybean
G Milk (including lactose)
H Nuts
H1 Almond
H2 Hazelnuts
H3 Walnuts
H4 Brazil nut
H5 Pecan
H6 Pistachio
H7 cashew
H8 Macadamia nut
I celery
J mustard and mustard seeds
K sesame seeds
L lupins
M sulfur dioxide and sulfites
N molluscs

Furthermore, our food can contain traces of soy, nuts, alcohol,
natural food coloring, salt, smoke, binding-agents
such as pectin and xanthan. We cannot exclude
cross-contaminations between foods.

A complete overview of the food offered and the main allergens included is
available on request from our kitchen team.

Should you have any questions, please feel free to contact us.

Enjoy your meal!

Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoffen
- (2) koffeinhaltig
- (3) mit Antioxidationsmittel
- (4) geschwefelt
- (5) mit Farbstoff
- (6) geschwärzt
- (7) chininhaltig
- (8) mit Aspartam
- (9) genetisch verändert
- (10) mit Milcheiweiß
- (11) Eiklar
- (12) Eiscreme
- (13) Eis mit Pflanzenfett
- (14) mit Süßungsmittel
- (15) mit Phosphat
- (16) mit Geschmacksverstärker
- (17) hergestellt aus zerkleinertem Fleisch
- (18) Formfleischvorderschinken

Additives

- (1) contains preservative
- (2) contains caffeine
- (3) contains antioxidants
- (4) sulphuretted
- (5) contains dye
- (6) blackened
- (7) contains quinine
- (8) contains aspartame
- (9) genetically modified
- (10) contains milk protein
- (11) contains egg white
- (12) ice cream
- (13) Ice cream with vegetable fat
- (14) contains sweetener
- (15) contains phosphate
- (16) contains flavor enhancers
- (17) made of minced meat
- (18) Formed meat ham