

## VORSPEISEN

Variation von der marinierten Bete mit  
Topfen-Ziegenkäse-Mousse und karamellisierter Feige  
18,00 Euro

Vitaminteller  
Knackige Salate mit Apfelspalten, Ziegenkäse,  
Honig, Walnüssen und Orangendressing  
14,70 Euro

Rauchlachs mit Reibeplätzchen,  
Blattsalaten und Honig-Senf-Dill-Sauce  
16,80 Euro

Jammertaler Brotsalat mit gegrilltem Käse,  
Tomaten und Blaubeerdressing  
15,00 Euro

## SUPPEN

Cappuccino vom Baby-Blattspinat mit Zwiebelöl und Brotchip  
7,50 Euro

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander (vegan)  
7,50 Euro

## VITALE GERICHTE

Hausgemachte vegane Frühlingsrolle  
auf buntem Linsengemüse, Rauke und Currysauce  
17,50 Euro

Caesar Salad mit gebratener Maishähnchenbrust,  
Romana-Salatherzen, geröstetem Tomaten-Knoblauch-Baguette,  
Grana Padano, Caesar Dressing  
24,00 Euro

Gemüsebowl mit gegrillter Garnele, Frühlingswokgemüse,  
Lachsstreifen und Kokos-Teriyaki-Sauce  
26,00 Euro

## HAUPTGÄNGE

Iberico-Schweinebäckchen mit Selleriepüree  
und hausgemachten Gnocchi  
27,00 Euro

Gegrilltes Ribeye-Steak mit Zwiebelsauce, grünem Spargel  
und Steakhouse-Fries  
29,00 Euro

Auf der Haut gebratener Seesaibling mit Kartoffelgratin,  
bunter Bete, Rettichsauce und Zwiebelöl  
30,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes Frites,  
Salat und Pfefferrahmsauce  
32,00 Euro

Irischer Salzwiesenlammrücken mit Bärlauchkruste,  
Kartoffelgratin, Paprika-Bohnen-Gemüse  
und Rosmaringlace  
37,00 Euro

Filet-Pfeffersteak aus der Kupferpfanne mit grünem Spargel,  
Kartoffelgratin und Cognac-Pfeffer-Sauce  
(am Tisch flambiert)  
42,00 Euro

## DESSERT

Erdbeertarte mit zweierlei Mousse und Rhabarber  
12,00 Euro

Mini Dessert

Schokoladenmousse von weißer Schokolade mit Blaubeersauce  
und Zartbitter-Quenelle  
8,00 Euro

**Gerne dürfen Sie auch ab 18:00 Uhr  
an unseren großen Live-Buffets teilnehmen.  
Schauen Sie sich gerne um.  
Preis ab 41,00 Euro**

## SPARGELZEIT IM JAMMERTAL

Portion Stangenspargel 300g  
mit Salzkartoffeln,  
Sauce Hollandaise und Butter  
25,00 Euro

Dazu wählen Sie bitte:

Geräucherter westfälischer und  
luftgetrockneter Schinken  
29,50 Euro

Rauchlachs  
29,50 Euro

Gebratener Seesaibling  
32,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel  
34,00 Euro

Ribeye-Steak  
35,00 Euro

## DESSERT

Erdbeeren Romanoff  
Mit Orangenlikör marinierte Erdbeeren  
dazu Vanilleeis und Schlagsahne  
12,50 Euro