

Leckeres vom heimischen Spargel

White asparagus Specials

Vorspeisen:

Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen und Sahnehaube
Asparagus cream soup with asparagus bits and whipped cream topping 4,90

Spargel-Erdbeersalat im Rucolabeet mit luftgetrocknetem Landschinken
Asparagus-strawberry salad in a rocket patch with air-dried country ham 9,90

Kleine Gerichte:

Spargeltortilla mit Salatgarnitur
Asparagus tortilla with a small side salad 9,50

Spaghetti mit Spargelstückchen & Shrimps in Hummersauce
Spaghetti with asparagus bits & shrimp in lobster sauce 10,90

Hauptgerichte:

Argentinisches Rumpsteak auf Kartoffelrösti
mit Stangenspargel und Sauce Bearnaise
Argentinian Rump steak on hash browns
with asparagus and Sauce Bearnaise 24,50

Zanderfilet im Süßkartoffelmantel auf Spargel-Erbsengemüse
Filet of pike-perch in a sweet potato coat on asparagus & pea veggies 21,90

Stangenspargel mit einem Kalbsrückensteak
in Basilikum-Tomaten-Hollandaise und Dauphinekartoffeln
White asparagus served with a saddle of veal steak
in a basil-tomato-hollandaise-sauce and duchess potatoes 22,50

Portion Spargel „pur“
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und Kartoffeln
Serving of asparagus with Sauce Hollandaise or melted butter and potatoes 16,90

...und wahlweise mit / ...add your choice of:

Wacholder- oder Schwarzwälder Schinken / juniper or black forest ham 17,90

paniertem Schweineschnitzel / fried pork schnitzel 18,90

Putensteak / Turkey hen steak 18,90

gebeiztem Lachs / pickled salmon 18,90

Unsere Küchenchefs
Michael Eichhorn und Andrea Lehmann empfehlen
Chef's recommendation

Vorspeisen:

Kleiner Jahreszeitensalat mit gebeiztem Lachs,
Orangen-Senfsauce und Kartoffelrösti
Small season salad with pickled salmon,
orange-mustard sauce and swiss hash browns 8,50

Ernas Suppenterrine in der Löwenkopftasse: Rinderkraftbrühe
mit kleinen Maultaschen, Markklösschen, Flädle und Gemüsestreifen
Ernas soup tureen: Beef consommé with small filled pasta squares,
beef marrow dumplings and vegetable strips 4,90

Bärlauchsüppchen mit Croutons
Wild garlic soup with shrimp 4,90

Vegetarisch und Fisch:

Kartoffelgnocchi mit Blattspinat in Kräutersauce, Parmesanspäne
Potato gnocchi with leaf spinach in a herb sauce with shaved parmesan 9,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet in Thymiansauce
mit Ratatouille Gemüse und Sesamkartoffeln
Fried filet of sea bass in a thyme sauce
with mediterranean veggies and sesame potatos 18,50

Lachsfilet unter der süßen Senfkruste
auf Rahmspinat mit feinen Nudeln
Salmon filet under the sweet mustard crust
on creamy spinach with fine noodles 17,50

Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach der separaten Allergen-Karte.
If you suffer from allergies, please ask for our separate menu.

Beliebte Klassiker

Longtime favorites

Geschmorte Kaninchenkeule in Estragonsauce
mit Rahmwirsing und Schupfnudeln
Braised haunch of rabbit in tarragon sauce with
creamy savoy cabbage and potato dough noodles 13,90

Geschmorte Lammkeule
mit Bohnengemüse und Herzoginkartoffeln
Braised haunch of lamb with bean veggies and duchess potatos 15,90

Perlhuhnbrust auf Steinpilzsauce
mit Frühlingsgemüse und Dauphinekartoffeln
Breast of guinea fowl on porcini sauce with
spring veggies and duchess potatos 16,50

Rindergeschnetzeltes in Dijon-Senf-Sauce
mit Kartoffelrösti und Salat
Strips of beef in a Dijon-mustard-sauce
with hash browns and salad 16,50

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat 11,90
Schnitzel „Vienna Style“ with French Fries and Salat XXL: 15,90

Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach der separaten Allergen-Karte.
If you suffer from allergies, please ask for our separate menu.

Beliebte Klassiker

Longtime favorites

Schweinerückensteak unter der Speck-Zwiebel-Kruste mit Spätzle und Salat

Grilled saddle of pork under a bacon and onion crust
with spaetzle noodles and salad

13,50

Mixed Grill von Rind, Schwein und Pute mit Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffelkroketten

Mixed Grill of beef, pork and turkey hen with pepper sauce,
green beans and roast potatoes

17,90

Medaillons vom Schweinefilet auf Rahmpilzen mit Spätzle und einem Salat

Pork filets on creamy mushrooms with spaetzle noodles and salad

14,50

Für 2: 27,50

Kleine Portion: 12,50

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce, Pommes Frites und Salat

Argentinian Rump Steak with herb butter or pepper sauce,
french fries and a small salad

200 gramm

18,90

300 gramm

23,90

400 gramm

31,90

Putensteak „Hawaii“ mit Ananas und Käse überbacken, dazu Rahmsauce, Kartoffelkroketten und ein kleiner Salat

Turkey hen steak „Hawaii“ au gratin with pineapple and cheese
with creamy sauce, potato croquettes and a small salad

14,50

Wenn Sie Allergiker sind, fragen Sie bitte nach der separaten Allergen-Karte.
If you suffer from allergies, please ask for our separate menu.

Und zum Abschluss: Der Nachtisch!

Desserts

Panna Cotta mit Sauerkirschen

Panna Cotta cream with sour cherries

5,50

Heiße Himbeeren mit Mövenpick Himbeer-Sahneeis oder Mövenpick Vanilleeis mit Sahne

Vanilla ice cream or raspberry ice cream
with hot raspberries and whipped cream

5,90

Kleine Portion: 3,90

Warmer Wiener Apfelstrudel mit Mövenpick Vanilleeis oder Vanillesoße und Sahne

Warm apple strudel with vanilla ice cream or vanilla sauce

5,90

2 kleine Crepes mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, dazu eine Kugel Mövenpick Stracciatella-Eis

2 mini crepes filled with raspberry-panna-cotta-stuffing,
accompanied by one scoop of stracciatella ice cream

6,50