

## *Vorspeisen*

„Beef Tatar“  
mit gebeiztem Eigelb, Zwiebel-Senf-Chutney  
und hausgemachten Pickles, Trüffelmayonnaise und Brot Chip  
€ 20,90

Ragout vom Hummer in der Blätterteigpastete  
mit Wildkräutern und Granatapfelvinaigrette  
€ 26,90

Hausgebeizte Barbarie Entenbrust  
auf Zwergorangen-Chutney, Feldsalat und Rote-Beete-Carpaccio  
€ 17,90

Karamellierter Schoko-Camembert  
an Waldorfsalat und Wildkräutern  
€ 15,90

## *Suppen*

Essenz vom Hohenloher Reh  
mit Steinpilz-Quark-Nocke und Preiselbeer-Schöberl  
€ 7,90

Hummercremesuppe  
mit Cognac-Rahm, Lachsforellenkaviar und Blini  
€ 8,90

Williams-Birnensuppe  
Blauschimmelpraline und Portwein-Pesto  
€ 7,90

## *Hauptgänge*

Hopfensee Dry Aged Burger 250 g  
im hausgemachten Burger-Bun,  
mit Cheddar-Käse, Chutney von Senfgurken,  
Speck und weißer BBQ-Mayonnaise, Kartoffelchips  
€ 28,90

Hopfensee Bouillabaisse von Edelfischen  
Schollenfilet, Jakobsmuschel, Garnele, Kabeljau, Lachs  
mit Sauce Rouille, Knoblauch-Toast und Pommes Careé  
€ 26,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalb  
in Vollkornpanade  
mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
€ 24,90

Rückensteak vom heimischen Wildschwein  
mit wildem Brokkoli, Preiselbeer-Feige  
und Kastanien-Kartoffelbaumkuchen  
€ 29,90

Gebratenes Zanderfilet  
mit Rahmsenfkrout  
und La Ratte Kartoffeln  
€ 25,90

Karotten-Pastinaken-Strudel  
auf Kräuter-Morchel-Ragout und Selleriepüree  
€ 19,90

# *Steakgerichte*

**Bestes Fleisch vom argentinischen Maredo Rind  
Sie haben die Wahl zwischen:**

Rinderfilet 200g

€ 24,90

Ribeye Steak 350g

€ 22,90

Dry Aged Rinderhüfte 250g

€ 19,50

**Wählen Sie bitte Ihre Beilagen dazu**

je € 4,90

Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln

Bunter Blattsalat

Wedges/Pommes

**Wählen Sie bitte Ihre Sauce dazu**

je € 3,50

Kräuterbutter,

Barbecue-Sauce oder Cognac-Pfeffersauce

## *Für unsere kleinen Gäste*

Gebackenes Putenschnitzel  
mit Pommes Frites  
€ 10,90

Hausgemachte Fischstäbchen  
aus Edelfischfilet  
mit Petersilienkartoffeln  
€ 10,90

Tagliatelle mit Tomatensauce  
und Parmesan  
€ 10,90

Gegrillte Hähnchenbrust „natur“  
mit Spätzle und Bratensauce  
€ 10,90

## *Dessert*

Symphonie von der Valrhona Schokolade  
Brownie, Mousse, Luftschokolade, Eis und Praline  
€ 15,90

Passionsfrucht-Creme Brûlée  
an Beeren-Rumtopf  
€ 12,50

Pfirsich Crumble  
mit Macadamia-Nuss-Eis  
€ 12,50

Tête De Moine  
mit Wallnussbrioche und Feigensenf  
€ 14,90

## *Starters*

„Beef Tatar“

with pickled egg yolk, onion-mustard-chutney,  
homemade pickles, truffle mayonnaise and chip of bread

€ 20,90

Lobster ragout with puff pastry pate  
served with wild herbs lettuce and vinaigrette of pomegranate

€ 26,90

Home pickled Barbarie Duck breast  
on orange chutney, lambs lettuce and beetroot carpaccio

€ 17,90

Caramelized chocolate camembert  
with Waldorf salad and wild herbs

€ 15,90

## *Soups*

Essence of venison

with porcini curd dumplings and lingonberry pastry

€ 7,90

Cream lobster soup

with cognac cream, salmon trout caviar and blini

€ 8,90

Soup of Williams Pear

with blue cheese praline and port wine pesto

€ 7,90

## *Main courses*

Hopfensee Dry Aged Burger 250 g  
in homemade burger bun,  
with cheddar cheese, mustard pickle chutney,  
bacon and white BBQ mayonnaise, potato crisps  
€ 28,90

Hopfensee bouillabaisse of fine fish  
plaice fillet, scallop, shrimp, cod, salmon  
with sauce rouille, garlic toast and pommes careé  
€ 26,50

Viennese escalope of milk-fed veal  
in wholemeal breading  
with potato-cucumber salad and cranberries  
€ 24,90

Back steak of local wild boar  
with wild broccoli,  
cranberry fig and chestnut potato tree cake  
€ 29,90

Fried fillet of pike-perch  
with creamed mustard  
la ratte potatoes  
€ 25,90

Carrot and parsnip strudel  
on herb-morel ragout and celery puree  
€ 19,90

## *Steak dishes*

### **Best meat from Argentinian Maredo beef You have the choice between:**

Fillet of beef 200g  
€ 24,90

Ribeye steak 350g  
€ 22,90

Dry Aged Beef Shank 250g  
€ 19,50

### **Please choose your side dishes**

per € 4,90

Grilled vegetables

Rosemary potatoes

Mixed leaf salad

Wedges/French fries

### **Please choose your sauce to go with it**

per € 3,50

Herb butter,  
Barbecue sauce or cognac pepper sauce



*For our little guests*

Baked turkey escalope  
with french fries  
€ 10,90

Homemade fish fingers  
from noble fish fillet  
with parsley potatoes  
€ 10,90

Tagliatelle with tomato sauce  
and parmesan  
€ 10,90

Grilled chicken breast "natural  
with spaetzle and gravy  
€ 10,90

## *Dessert*

Symphony of Valrhona chocolate  
Brownie, mousse, air chocolate, ice cream and praline  
€ 15,90

Passion Fruit Crème Brûlée  
with berry rum pot  
€ 12,50

Peach Crumble  
with macadamia nut ice cream  
€ 12,50

Tête De Moine  
with walnut brioche and fig mustard  
€ 14,90