

Vorspeisen / Starters

Zweierlei Spargelsalat mit glasierter Wachtel und blauen Kartoffeln <i>White and green asparagus salad with glazed quail and blue potatoes</i>	€ 16,00
Carpaccio und Tatar vom Thunfisch mit Kresse mousse und gesäuerten Radieschen <i>Carpaccio and tartar of tuna with cress mousse and pickled radishes</i>	€ 17,00

Salate / Salads

„Frühlings Bowl“ - Avocado, Spargel, Kiwi, Brokkoli, Spinat, Kohlrabi und Kresse an Sesam dressing <i>„Spring Bowl“ - avocado, asparagus, kiwi, broccoli, spinach, kohlrabi and cress on a sesame dressing</i>	€ 12,50
Tagesfrischer Marktsalat <i>Fresh garden salad</i>	€ 6,50

Suppen / Soups

Bärlauchcremesuppe mit geräucherten Lachsstreifen, Brotchip und Radieschen <i>Wild garlic cream soup with smoked salmon, bread chip and radishes</i>	€ 8,00
Consommé von Krustentieren mit Garnele, Mango, Koriander <i>Consommé of shellfish with prawn, mango and coriander</i>	€ 10,50

Fischgerichte / Fish dishes

Kabeljau gebraten an Wasabisauce, Shiitakepilze und Couscous <i>Pan fried cod, wasabi sauce, shiitake mushrooms and couscous</i>	€ 26,50
Konfiertes Saiblingsfilet an Bergamotte-Sauce, gebratener grüner Spargel und Nußbutterstampf <i>Confit of char filet, bergamot sauce, pan fried green asparagus and brown butter mash</i>	€ 28,50

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Fleischgerichte / *Meat dishes*

Lammhüfte mit Kräuterkruste an Balsamikosauce, Ratatouille und Polenta-Grissini € 27,00
Oven roasted lamb hip with herb crust, balsamic sauce, ratatouille and polenta grissini

Kalbsfilet und gebackenes Kalbsbries an Portweinjus, € 31,00
Karotte und Kohlrabi, Kartoffelgnocchi
Veal filet and deep fried sweet bread, port wine sauce, carrots, kohlrabi, potato gnocchi

Steaks und Fisch / *Steaks and fish*

Filetsteak vom heimischen Weiderind (200 gr.) € 38,50
Filet steak of domestic beef (200 gr.)

Ribeyesteak (200 gr.) vom heimischen Weiderind € 32,50
Ribeye steak (200 gr.) of domestic beef

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein (250 gr.) € 28,00
Chop of Duroc pork (250 gr.) from Thuringia

Lachssteak (160 gr.) € 25,00
Salmon steak (160 gr.)

Felchenfilet aus Bayerischen Seen € 24,50
Bavarian fera filet

Dazu wählen Sie: Kräuterbutter, Chimichurri oder grüne Pfeffersauce
At your choice: Herb butter, Chimichurri or green pepper sauce

Beilagen zur Wahl / *On the side*

Kleiner gemischter Salat oder Grillgemüse
Small mixed salad or grilled vegetables

Pommes Frites, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Sauerrahm oder kleine Kartoffeln
French fries, potato gratin, baked potato with sour cream or small potatoes

Stangenspargel mit Sauce Hollandaise € 4,00
White asparagus with sauce Hollandaise

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Vegetarische Gerichte / *Vegetarian dishes*

Vorspeisen und Suppe / *Starter and soup*

Geschmorte Möhre mit Curryöl, griechischer Joghurt, Petersiliensauce und Quinoa-Salat € 12,50
Oven roasted carrot with curry oil, greek yoghurt, parsley sauce and quinoa salad

Zweierlei Spargelsalat mit blauen Kartoffeln und konfiertem Eigelb € 15,50
White and green asparagus salad with blue potatoes and egg yolk confit

Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl € 8,50
Asparagus cream soup with wild garlic oil

Hauptgerichte / *Main dishes*

Portion Deutscher Spargel mit neuen Kartoffeln oder Flädle, zerlassene Butter oder Sauce Hollandaise € 24,00
Portion white German asparagus with new potatoes or pan cake, melted butter or sauce Hollandaise

Kichererbsenplätzchen mit Blumenkohl und gebratenen Zuckerschoten € 18,50
Small chickpea cakes with cauliflower and stir fried snow peas

Fusilli mit Gemüseragout in pikanter Tomatenrahmsauce € 14,00
Fusilli with vegetable ragout in a spicy tomato cream sauce

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included

Kleine Gerichte / *Small dishes*

Käseteller aus der Region mit Feigensenf und Nüssen <i>Regional cheese plate with fig mustard and nuts</i>	€ 19,50
„Caesar Salat“ mit römischem Salat, Ei, Anchovis und Parmesan <i>“Caesar Salad“ with romaine lettuce, egg, anchovies and Parmesan</i>	€ 13,00
- mit gebratenen Putenstreifen <i>- with pan fried turkey strips</i>	€ 17,00
Chicken Wings mit Whisky und Honig glasiert, Mais-Relish und Baguette <i>Chicken Wings glazed with whisky and honey, sweetcorn relish and French bread</i>	€ 17,00
Burger „Bad Schachen“ - saftiger Rindfleisch Burger mit Tomate, Zwiebel, Käse, Speck, Barbecue-Sauce und Pommes Frites <i>Burger „Bad Schachen“ - juicy beef burger with tomato, onion, cheese, bacon, barbecue sauce and French fries</i>	€ 17,00
Kichererbsenbällchen und Rohkost-Wrap, Süßkartoffel Pommes, Joghurt-Sesam Dip <i>Chickpea balls with raw food wrap, sweet potato French fries and a yoghurt sesame dip</i>	€ 14,00

Fragen Sie bei Bedarf gerne nach unserer Karte
mit ausgewiesenen Allergenen.
If needed, please ask our service staff for the menu with expelled allergens.

Die ausgewiesenen Preise sind Endpreise inkl. Steuer und Bedienung
Service and V.A.T. included