

Speisekarte

VORSPEISEN - Starters

Gratinierter Ziegenkäse | Rosmarinhonig | mariniertes Salat
Mangoragout 12,50 €

Gratinated goat cheese | rosemary honey | leaf salad | mangoragout

Vitello Tonato | Thunfischcreme | Kapernäpfel
marinierte Wildkräuter 11,50 €

Vitello tonato | tuna fish sauce | caperberries | wild herb salad

Rindercarpaccio | Balsamico | Rucola | Pinienkerne |
Grana Padano 12,00 €

Beef carpaccio | balsamico | rocket | pine nuts | grana Padano

Räucherlachstatar | Rösti | Limettenschmand 12,50 €

Smoked salmon tatar | rösti | lime sour cream

Vorspeisensalat | Rohkostsalat | Zupfsalat | Hausdressing 4,90 €

Entrée salad | raw vegetable salad | leaf salad | house dressing

CHATEAUBRIAND – Auf Vorbestellung. Ab zwei Personen! 36,00 € p.P.

Das Doppellendenstück vom Rind! Klassisch serviert mit Kräuterbut-
ter, Sauce Bernaise, Gemüseplatte und Pommes Frites!

- als „Surf & Turf“ mit je zwei Gambas pro Person 5,00 € p.P.
- als „Rossini“ – mit je einer kleinen, gebratenen Gänseleber 6,50 € p.P.

SUPPE – SOUP

Rinderkraftbrühe | Kalbsbrät-Pistazien-Strudel 6,50 €

Beef consommé | veal-pistachio-strudel

Morchelrahm-Cappuccino | Cognac | frisch gehackte Petersilie 7,50 €

Morel cream soup-cappuccino | cognac | fresh parsley

Schwarzwurzelcremesuppe | Kräutercroutons | Schnittlauch 6,50 €

Black salsify cream soup | herbal croutons | chives

AUS DEM WASSER – FISH

Gambas alla Ropach | Kirschtomaten | Safran | rote Zwiebeln |
Sweet Chili | Balsamico | Knoblauchbrot⁴ 23,50 €

*King prawns Ropach style | cherry tomato | saffron | red onions | sweet chili |
balsamico | garlic bread*

Isländisches Lachssteak | mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne |
Estragonbutter 24,00 €

Icelandic salmon steak | mediterranean potatoe-fried vegetables | sage butter

Gegrilltes Zanderfilet | Rote Bete Risotto | mariniertes Rucola 22,00 €

Grilled pike perch | root beet risotto | marinated rocket

HAUPTSPEISEN MAINCOURSE

Bunter Salatteller | mit Rohkostsalat | Zupfsalat⁹
Balsamicodressing^{4,9} | Hausbrot
zur Wahl mit:

- saftige, medium gebratene Rindersteakmedaillons 19,50 €
- marinierte Gambas 18,50 €
- gegrillten Fischfilets 18,50 €
- Frische Früchte | knusprig panierte Maispoularde 18,50 €
- Samosas | Mango-Currydip 15,50 €
- Nicoise – Nizza | Thunfisch | Ei | rote Zwiebeln | Oliven 16,50 €
- Griechischer Art | Feta | rote Zwiebeln | Oliven 15,50 €

*Main course salad | raw salad | vegetable salad
balsamicodressing⁹ | home made black bread
zur Wahl mit:*

- *grilled beef stripes*
- *marinated king prawns*
- *grilled fish*
- *with fresh fruits | crispy breaded chickenbreast*
- *samosas | mango-curry-dip*
- *nicoise | tuna | egg | red onions | olives*
- *greek style | feta cheese | red onions | olives*

Zwiebelrostbraten ⁴ | Röst- oder Schmelzzwiebeln
Bierspätzle | Marktgemüse 23,00 €

Fried sirloin beef steak | roasted or cooked onions „Bierspätzle“ | root vegetables

Original Wiener Kalbsschnitzel | Preiselbeeren | Pommes-frites |
Zupfsalat⁹ 21,00 €

*„Original Wiener Kalbsschnitzel“ | lingonberry | fresh fries
green salad⁹*

Ropach Rumpsteak | Kräuterbutter | Knoblauchbrot | Zupfsalat 26,00 €

Ropach Rumpsteak | herb butter | garlic bread | salad

Rinderfilet | Ratatouillegemüse | Rosmarinkartoffeln | Jus 28,00 €

- als Surf & Turf mit gegrillter Gamba 2,50€/STK.
- als "Rossini" mit gebratener Gänseleber 6,50 €

Gratinated filet of beef | gorgonzola | ratatouille vegetables | jus

*- as surf & turf with king prawn
- as "Rossini" with fried goose liver*

Geschmorte Schweinsbäckchen | Kartoffel-Selleriepüree | Zupfsalat 19,50 €

Braised hog jowls | truffled potato-celery-puree | salad

Gebratene Kalbsleber | Kartoffel-Selleriepüree | Zupfsalat 21,00 €

Fried calw's liver | truffled potatoe-celery-puree | salad

Maispoularde | mediterrane Kartoffel-Gemüse-Pfanne 19,50 €

Corn poulard | "Schupfnudel"-pasta | mediterranean potatoe-fried vegetables

Rote Bete Risotto | karamelisierter Picandou | Walnüsse
marinierter Feldsalat 16,00 €

Beetroot risotto | caramelised picandou | walnuts | marinated lamb's lettuce

Tagliarini | Tomaten-Olivensauce | Basilikum | Büffelmozzarella |
Rucola 15,90 €

Tagliarini pasta | tomatoe-olive sauce | basil | buffalo mozzarella | rocket

Gnocchi | Roquefortkäsesauce | Mangoragout | marinierte Wild-
kräuter 14,50 €

Gnocchi | roquefort chees sauce | mangoragout | wild herb salad

NASCHWERK *DESSERT*

Cremé Brûlée | Tonkabohne | Marsala-Kirschen 7,50 €

Cremé brûlée | tonka bean | marsala-cherries

Tiramisu | Zitrusalat 7,50 €

Tiramisu | citrus-salad

Gegrillte Ananas | Walnusseis | Grüner Pfeffer-Karamellsauce |
Sahne | Mandel 8,00 €

Grilled pineapple | walnut ice cream | green pepper-caramel sauce | cream | almond

Mokka – Affogato | Mokkaeis | Espresso | Sahne 4,80 €

mokka – affogato | mokka ice cream | espresso | cream

Alle unsere Saucen enthalten Sulfite.