

Suppen | soups

Wild- Tea

Wurzelgemüse / Kräuter / Grießklößchen
Root vegetables / herbs / semolina dumplings
6,50 €

Selleriesuppe

Jakobsmuschel / Petersilie
Celery soup – scallop / parsley
6,50 €

Süßkartoffelsuppe mit Preiselbeeren

Sweet potato soup with cranberries
6,50 €

Vorspeisen | starters

Weißfisch confiert

Szechuan / Quinoa
Whitefish confiert – szechuan / quinoa
12,50 €

Kürbis

Eingelegt / Mousse / Brot / Chutney / Öl / Rapunzel / gebrannter Marshmallow
Pumpkin – pickled / mousse / bread / chutney / oil / rapunzel / baked marshmallow
13,50 €

Wildschinken

Apfel / Mango / Wasabi- Sorbet / Hibiskusglace / marinierte Perlzwiebeln
Wild gammon – apple / mango / wasabi-sorbet / hibiscus glace / marinated pearl onion
13,50 €

Rinder - Carpaccio

Champignons / Parmesan / Rucola / „Harry's Bar Sauce“
Beef- carpaccio – mushrooms / parmesan cheese / rocket salad / “Harry's Bar sauce”
13,50 €

Zwischengericht | entremets

Caesar Salad

Römersalat / Knoblauch / Croutons / Parmesan
Hähnchenbrust oder Garnelen / mit oder ohne Sardellenfilets
Caesar Salad - roman salad / garlic / croutons / parmesan cheese
chicken breast or prawns / with or without anchovy fillets
klein / small 9,50 €
groß / large 14,50 €

Gänserilette

Schwarzbrot / Wurzelgemüse / Juspraline
Geese rillette – black bread / root vegetables / jus praline
13,50 €

Rehrücken rosa gegart

Praline / Artischocke / Safran / Ziegenkäse / Erdapfel
Saddle of venison pink cooked – praline / artichoke / saffron / goat cheese / potato apple
17,50 €

Vegetarische Speisen | vegetarian dishes

Lasagne "Grillgemüse"

Zucchini / Aubergine / Paprika / Pesto / Tomate / Parmesan
Lasagne "grilled vegetables" – zucchini / aubergine / paprika / pesto / tomato / parmesan cheese
14,00 €

Schwarzwurzel und Rote Beete

Rapunzel / Kichererbsen Praline
Black salsify and beetroot - rapunzel / chickpea praline
14,50 €

Ravioli

Marone / Honig / Salbei / Rucola / Kirschtomate
Ravioli – chestnut / honey / sage / arugula / cherry tomato
16,50 €

Hauptgericht Fisch | **main dishes fish**

Linguini „Vongole“

Venusmuscheln / Orangen / Chili / Safran

pasta „vongole“ – venus clam / oranges / chilli / saffron

17,50 €

Pulpo kross gebraten

Pulpo / Chili / Ingwer / Drillinge / Spinat / Kirschtomaten

Fried Pulpo – Pulpo / chilli / ginger / potatoes / spinach / cherry tomato

18,50 €

Skrei

Kohlrabipüree / Romanesco / Blutwursterde / Dijonsenf

Skrei kohlrabi puree / romanesco / blutwursterde / dijon mustard

21,00 €

Gebratenes Lachsfilet „Harissa“

Paprika / Zitrone / Cumin / Kartoffelsouffle / Pak Choi

Roasted salmon fillet "Harissa" – paprika / lemon / cumin / potato soufflé / pak choi

21,00 €

Gebratene Seezunge „Picasso“

Obstsalat / Ananas / Banane / Butter / Zitrone / Kartoffelpüree

Fried sole "Picasso" – fruit salad / pineapple / banana / butter / lemon / potato puree

33,50 €**

Hauptgericht Fleisch | **main dishes meat**

*S*até vom Hähnchen

Erdnussauce / Atjar / Krabbenchips / geröstete Zwiebeln
chicken sate – peanut sauce / pickles / crab chips / roasted onions
14,50 €

*K*albschnitzel

Gemüsebouquet / gebratene Kartoffeln / Speck / Zwiebeln / Mandeln / Rotweinsauce
Veal cutlet – vegetables / fried potatoes / bacon / onions / almonds / red wine sauce
17,50 €

*W*ildragout

Brotknödel / Ricotta / Rosenkohl / Grapefruit
Wild ragout – bread dumplings / ricotta / brussels sprouts / grapefruit
17,50 €

*W*ildschweinbraten

Zuckermöhren / gelbes Möhrenpüree / Preiselbeere / Rosenkohl / Kartoffelgratin
roast wild boar – sugar carrots / yellow carrot puree / cranberries / brussels sprouts / potato gratin
19,50 €

*E*ntenconfit

Entenkeule / Spätzle / Apfel
Confit de canard - duck / `Spätzle` / baked apple
20,50 €

Hauptgericht Steak | Main course steak

*R*oastbeefsteak*, 250g
26,50 €

*R*ib Eye*, 250g
28,00 €

*F*iletsteak*, 220g
30,00 €

T- Bone Steak*, 500g
37,00 €

*S*urf & Turf
Filetmedaillons, 220g & Gambas
37,50 €

*T*omahawk Steak*
ca. 800g
55,50 €
(30 min preparation time)

*mit Pommes frites / Rotweinglace

*with fries / red wine glace

*S*peckbohnen
Green beans with bacon
+3,50 €

*C*oleslaw Salat
Coleslaw
+3,50 €

*B*éarnaise
Sauce Béarnaise
+2,00 €

*H*irschrückensteak

Kräuterkruste / Süßkartoffel / Spitzkohl / Johannisbeere
venison steak – herb crust / sweet potatoes / pointed cabbage / currant
28,50 €

Desserts | Desserts

1 Kugel Eiscreme oder Sorbet

1 scoop of ice cream or sorbet

2,00 €

Pistazientörtchen

Schokolade / Kirschen/ Passionsfrucht

pistachio tartlets - chocolate / cherries / passion fruit

5,50 €

Joghurteis- Macarons

Waldbeeren / Passionsfruchtsauce / Minze

Jogurt ice cream macarones – wild berries / passion sauce / mint

5,50 €

Marillenknödel

Waldbeeren / Kokos / Vanilleschaum

apricot dumpling – wild berries / coconut / vanilla foam

6,00 €

Cup Colonel „Van der Valk Gin“

Erdbeeren / Zitronensorbet / Minze / Apfelmus

Cup Colonel „Gin“ – strawberries / lemon sorbet / mint / applesauce

6,50 €

Apfelstrudel

Eierliköreis / Vanillesauce / Sahne / Minze

Apple strudel / egg liqueur ice / vanilla ice / cream / mint

6,00 €

Mandelmilchreis

Rosenwasser / Feige / Kalamansi Sorbet

almond milk rice – rose water / fig / kalamansi sorbet

6,50 €

Käseplatte / Cheese platter

klein / small 6,00 €

groß / large 10,00 €