
VORSPEISEN

GARNELEN WAN TANS A,B,C,F,L **11.5 €**

frittierte Garnelen Wan Tans mit Mango Chutney und Sprossensalat
deep-fried shrimp wontons with mango chutney and sprout salad

KALTER TAFELSPITZ A,G **14.5 €**

mit Frankfurter Grüner Sauce und Rucola, auf geröstetem Brot
cold boiled beef with Frankfurt green sauce, arugula and toasted bread

MOUSSE VOM SPARGEL G,H **12.5 €**

mit Wildkräutersalat, Sanddorn-Vinaigrette und gerösteten Pinienkernen
asparagus mousse with wild herb salad, sea buckthorn vinaigrette
And toasted pine nuts

SCHAUMSUPPE VOM BÄRLAUCH G,L **9.5 €**

mit Shrimps und Kresse
creamy wild garlic soup with shrimp and cress

SPREEWÄLDER GURKEN-SUPPE **9.5 €**

mit Speck-Chip
spreewald cucumber soup with crissy bacon chips

„FRANKENHORSTER“ TELLER **19.5 €**

wir servieren Ihnen einen warmen
Garnelen Wan Tans, kalten Tafelspitz, Anti-Pasti,
Bärlauch-Schaumsuppe und einen Scampi
we serve a warm shrimp wontons,
cold boiled beef, antipasti, wild garlic foam soup,
and a scampi

HAUPTGÄNGE

GESCHMORTER SPITZKOHL 4,A,F,G,I **18.5 €**

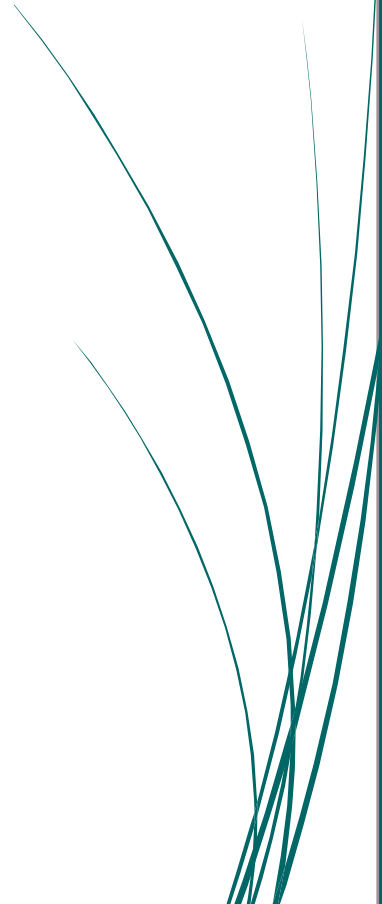
mit Miso Butter, Beluga-Linsen in Apfel-Balsamico
und Sauerteigbrot-Crumble mit Liebstöckel
braised pointed cabbage with miso butter, beluga lentils
in apple balsamic vinegar and sourdough crumble with lovage

GEBRATENES LACHSFILET D,G,I **27.5 €**

mit Noilly-Prat-Sauce, Fenchel-Rhabarber-Salat
und cremigem Kräuter-Risotto
pan-fried salmon fillet with Noilly Prat sauce,
fennel and rhubarb salad and creamy herb risotto

HELL GESCHMORTE KALBSKUGEL G,I,L **27.5 €**

mit Zitronen-Kerbel-Velouté, jungen Erbsen
und Kartoffel-Schnittlauch-Stampf
lightly braised veal rump with lemon-chervil velouté,
young peas and potato-chive mash



KLASSIKER

GESCHMORTE SCHWEINEHAXE I,L 25.5 €

mit Bier-Jus, Sauerkraut und Salzkartoffeln
braised pork knuckle with beer jus,
pickled cabbage and boiled potatoes

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ A1,C,G,J,L,1,3 25.5 €

mit Kapern-Sardellen-Butter und lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
viennese-style pork schnitzel with caper and anchovy butter, served
with a luke warm potato and cucumber salad

„SURF AND TURF“ VOM ZANDER A,D 24.5 €

gebratenes Zanderfilet und Blutwurst,
mit Apfel-Meerrettichsauce,
sautiertem Stielmus und Kartoffelstampf
surf and turf of pike-perch and black pudding with apple
and horseradish sauce,
sautéed turnip greens and mashed potatoes

STEAK

RIB EYE STEAK 250g / dry age **36.0 €**
rib eye steak 250g / dry age

LAMMKOTELETTE 300g **26.5 €**
lamb chop 300g

WILDSCHWEINRÜCKEN 250g **26.5 €**
wild boar saddle 250g

zu jedem Steak servieren wir Grillgemüse, Parmesan-Pommes
und eine raffinierte Jus

we serve each steak with grill vegetables, parmesan fries,
and a refined jus

DESSERT

EISCRÈME c,g je **2.5 €**
Vanille & Schokolade
vanilla & chocolate ice cream

HONIG-SAUERRAHM-PARFAIT c,g **11.5 €**
mit Rhabarber-Toffee
honey and sour cream parfait
with rhubarb toffee

PASSIONSFRUCHT-CREMÉ-BRÛLÉE c,g **10.5 €**
mit Mango-Sorbet
passion fruit crème brûlée with mango sorbet

„FRANKENHORSTER“ ZARTE VERSUCHUNG 19.5 €
wir servieren Ihnen das Honig-Sauerrahm-Parfait,
ein Dessert des Tages und eine Kugel Eis
we serve you the honey-sour cream parfait,
a dessert of the day, and a scoop of ice cream