



SUMMER MENU

VORSPEISEN

Starters

GURKENKALTSCHALE (V) — Refreshing cucumber gazpacho with buttermilk served cold » <i>add crispy fried black forest ham</i> £2.00	£5.60
ERDBEEREN-RUCOLA SALAT MIT BERGKÄSE UND GERÖSTETEN KERNEN (V) — Strawberry rocket salad with mountain cheese and roasted seeds	£7.50
ROTKRAUTSALAT (VEGAN) — Red cabbage salat with with pineapple, seeds and agave dressing	£6.50

HAUPTSPEISEN

Main course

GERSTEN RISOTTO MIT SPINAT UND GERÖSTETEN KNOBLAUCHCHIPS (V) — barley risotto with fresh spinach and roasted garlic crisps » - <i>add pan fried salmon fillet</i>	£12.90 £4.50
HÜHNERFRIKASSEE MIT GRÜNEM SPARGEL UND REIS — Fricassée of chicken with green asparagus and white rice	£13.50
GEBRATENE ENTENBRUST AUF SOMMERSALAT MIT EINEM ORANGEN-GRANATAPFEL-MOHN-DRESSING — Roast duck breast on summer leaves with orange pomegranate vinigrette	£16.20
SCHWEINEFILET MIT KARTOFFEL-WIRSING-GRATIN UND BRATENSOSSE — Pork fillet with potato savoy cabbage gratin and homemade gravy	£16.90
RHEINISCHER SAUERBRATEN MIT ROTKRAUT UND SERVIETTENKNÖDEL — Marinated beef pot roast from the Rhineland served with red cabbage and sliced bread dumpling	£17.80

NACHSPEISE

Dessert

GEEISTER KAISERSCHMARRN (V) — Frozen pancake flavoured parfait with roasted almonds	£5.90
VANILLEEIS MIT HEISSEN KIRSCHEN (V) — Vanilla ice cream with hot cherries	£5.10