

-davor-

Schaumsuppe vom Spargel

Buttercroutons / Gartenkresse

7,5 / mit gebratener Garnele 9,8

frischer Wildkräutersalat

Kirschtomaten / Butter-Croutons / geröstete Nüsse

Balsamico-Senf vinaigrette / Steinofenbaguette

7,8

-Unser Klassiker von den spanischen Wochen-

Gambas al ajillo

Garnelen brutzelnd in Öl mit Chili & Knoblauch

9,9 / mit Steinofenbaguette 11,9

Würzfleisch vom Wild

Champignons / Weißwein-Sahnesauce

gratinierter Emmentaler / Zitrone / Steinofenbaguette

7,8

-Spargelsalat mal anders-

grüner Spargel / Sesam / Büffelmozzarella

Rucola / Kirschtomaten / Himbeergel /

9,8

-Empfehlung vom Küchenchef-

Carpaccio vom Rehrücken

Trüffelöl / Rucola / Kirschtomaten

Parmesan / Steinofenbaguette

12,5

## Hauptgänge

### gegrilltes Rumpsteak a la „Strindberg“

Rumpsteak unter einer Zwiebel-Senf-Kruste  
Trüffeljus / Wildkräutersalat / gebackene Kartoffeln

26

### Maishähnchenbrust „Supreme“

Limettendipp / Süßkartoffelpommes / Wildkräutersalat

19

### zarte Schnitzel vom Reh

im knusprigen Kräutermantel, in Butterschmalz gebraten

weißer Spargel / handgeschlagene Hollandaise

Zitrone / junge Ofenkartoffeln

26

### feiner Frischlingsbraten

Steinpilzrahm / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

21

### Edelgulasch vom Reh

-langsam ca. 10 Stunden schonend mit Rotwein gegart-

Preiselbeersauce / Apfelrotkohl / Kartoffelklöße

19

### zweierlei Fleischkäse vom Wild „Country-Style“

kross gebraten / Händelmaier´s Süßer Senf / Coleslaw

Steakhouse-Pommes / BBQ-Mayonnaise

17

## Fisch und Vegetarisch

### Filet vom Saint Pierre (Petersfisch)

weißer Spargel / handgeschlagene Hollandaise  
Zitrone / junge Ofenkartoffeln

27

### frischer Spargel

weißer Spargel / handgeschlagene Hollandaise  
Zitrone / junge Ofenkartoffeln

18

### original Melanzana alla Parmigiana

(klassische vegetarische Lasagne ohne Nudelteig)

beste Auberginen / sonnengereifte Tomaten  
Mozzarella / Grana Padano / Wildkräutersalat

17

-danach-

### hausgemachte Creme brulée

Tahiti Vanille / hausgemachtes Himbeersorbet

8,9

-Lieblingslikör-Becher-

Vanilleeis / frische Erdbeeren / essbarer „Mutterboden“

Eierlikör / Sahne

8,9 / ohne Likör 7,9

alle Preise in Euro inkl. MwSt.