

# Tageskarte

**Spargelcremesüppchen mit grünem Spargel** € 6  
*asparagus soup*

\*\*\*

**Carpaccio vom Rinderfilet** € 12  
mit gerösteten Pinienkernen, Parmesan und Rucola  
*carpaccio of beef with pine nuts, parmesan and rucola*

**Marktfrischer Salat** € 13  
mit Fetakäse, Mango, Papaya und Kräuterbaguette  
*salad with feta cheese, mango, papaya and herbal baguette*

**Wildragout von Reh und Hirsch** € 16  
mit Waldpilzen, Preiselbeerbirne, Rotkohl und Kroketten  
*game stew of venison, cranberries, red cabbage and potato croquettes*

**Entenkeule „Celler Art“** € 13  
auf schwarzer Johannisbeersöße, Rotkohl und Heidekartoffeln  
*leg of duck with red cabbage and potatoes*

**Tafelspitz** mit grüner Sauce € 16  
Marktgemüse und Heidekartoffeln  
*boiled beef with green sauce, vegetable and potatoes*

**Räucherlachsroulade** mit Kartoffelrösti € 12  
*smoked salmon with swisspotato*

\*\*\*

**Minz Panna Cotta an Erdbeersmothie** € 5  
*mint panna cotta with strawbeery smothie*

---

Ihr individuelles

## 3-Gang Menü von der Tageskarte

(Suppe, Hauptgang, Dessert)

*your own 3-course menu of today's menu*

**€22**