

## Vorspeisen

## Starters

- Kokos-Curry-Crème-Brûlée mit gebackener Garnele* € 10,50  
*Burnt coconut curry cream with baked prawn*
- Marinierter Kalbstafelspitz auf Feldsalat*  
*mit Kräuter-Vinaigrette* € 12,80  
*Marinated prime boiled beef on lettuce salad*  
*with herbage vinaigrette*
- Tartar vom Orangen-Lachs*  
*und Salat von jungen Zuckerschoten mit Sesam-Dressing* € 12,50  
*Orange salmon tartar and snow peas salad with sesame dressing*

## Suppen

## Soups

- Maronensuppe mit Birnenragout* € 5,80  
*Chestnuts soup with pear ragout*
- Suppe von Wildkräutern mit gegrillter Jakobsmuschel* € 7,00  
*Wild herbs soup with grilled scallop*
- Schaumburger Hochzeitssuppe: Feine Kesselbouillon*  
*mit Gemüse, Eierstich und Fleischklößchen* € 5,50  
*Royal soup with vegetables, egg custard and meat balls*
- Unsere Suppen als Probier-Portion zu je* € 4,00  
*All soups as a small portion to taste*

**Sie haben eine Allergie?** Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.  
*Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.*

# Hauptgerichte

## Main Courses

*Vegetarisches Grillgemüse mit Ziegenfrischkäse,  
Balsamicoschalotten und Petersilienpesto* € 16,50  
*Grilled vegetables with goat cream cheese  
balsamic vinegar shallots and parsley pesto*

*Gebratenes Kabeljaufilet auf Wurzelgemüse  
mit Kartoffel-Würfeln und Senfsoße* € 21,90  
*Roast codfish fillet on root vegetables  
with cubed potatoes and mustard sauce*

*Wolfsbarschfilet unter der Café-de-Paris-Haube  
mit Spitzkohl-Gemüse und Kräuterkartoffeln* € 24,00  
*Bass fillet with Café de Paris cover  
with sweetheart cabbage and herbal potatoes*

*Hausgemachte Bandnudeln mit Black Tiger Garnelen,  
Tomate, Lauch, Basilikum-Walnusspesto und Rucola* € 18,50  
*Homemade noodles with Black Tiger prawns, tomato, leek,  
basil walnut pesto and rocket*

*„Gambrinus“ (Schutzpatron der Brauer)  
Hähnchengeschnetzeltes mit Champignonsoße in Bierjus  
dazu hausgemachte Spätzle  
und gemischte Salate der Saison* € 15,50  
*“Gambrinus“ (Guardian Angel of the Brewers):  
Strips of chicken with mushroom sauce in beer jus  
served with home-made spätzle and mixed salads in season*

**Sie haben eine Allergie?** Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.  
*Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.*

*Bierkutscherschpfanne*

*Gegrilltes Schweinerückensteak und Kassler  
mit Braunbiersoße, deftigem Sauerkraut  
und Bratkartoffeln*

€ 16,50

*“Beer Coachman’s pan”: grilled saddle of pork steak and gammon steak  
with brown beer sauce, Sauerkraut and roast potatoes*

*Schweinefilet Strindbergh mit Zwiebel-Senf-Kruste  
auf Rahmbohnen und Kartoffel-Gnocchi*

€ 19,50

*Pork fillet Strindbergh with onion mustard crust  
on beans in cream and gnocchi*

*Lammrücken im Kräutermantel  
mit Ratatouillegemüse, Kartoffelplätzchen  
und Thymianjus*

€ 24,80

*Saddle of lamb coated with herbs  
with ratatouille, potato patties and thyme jus*

*Im Ofen sanft gegarte Rinderschulter  
mit Kräuterseitlingen und Kartoffel-Sellerie-Püree*

€ 23,50

*Beef shoulder gently done in oven  
with herbal mushrooms and mashed celery potatoes*

*Rinderfilet mit grünem Risotto,  
Portwein-Schalotten und Trüffelsoße*

€ 26,80

*Beef fillet with green risotto, port shallots and truffle sauce*

**Sie haben eine Allergie?** Sprechen Sie uns bitte an, gerne gehen wir auf Ihre individuellen Wünsche ein.  
*Are you allergic to anything? Please tell us, we will take care.*

## *Dessert*

*Crème Brûlée von der Tonkabohne  
mit Mangoeis*

*Burnt Tonka bean cream with mango ice-cream*

€ 8,50

*Dreierlei Eis mit marinierten Früchten*

*Three different kinds of ice-cream with marinated fruits*

€ 8,50

*Mousse von dunkler Schokolade*

*mit Kirschen und Kaffeeschaum*

*Dark chocolate mousse with cherries and coffee foam*

€ 8,50

*Dessertteller „Waldkater“*

*Dessert selection „Waldkater“*

€ 10,50