

## EMPFEHLUNG DER SAISON / SEASONAL RECOMMENDATIONS

WEISSE SPARGELCREMESUPPE MIT SAUERTEIG KROUTONS 220  
White asparagus cream soup with sourdough croutons

GEBACKENER SPARGEL IN KRÄUTERPANADE MIT BÄRLAUCHMAYONNAISE,  
SALATGARNITUR UND BALSAMIKOVINAIGRETTE 450  
Deep-fried white asparagus in herb crumbs with mixed leaves and wild garlic mayonnaise

PORTION WEISSER SPARGEL (250G ROH & GESCHÄLT) MIT  
PETERSILIENKARTOFFELN, SERVIERT MIT HOLLANDAISE SAUCE ODER  
GEKLÄRTER BUTTER **Promotion** 595  
250g (raw peeled weight) of poached German white asparagus, served with parsley potatoes and  
your choice of clarified butter or Hollandaise sauce

### EXTRA/ADD-ON

\*SCHWARZWÄLDER SCHINKEN/BLACK FOREST HAM 250  
\*GETRÜFFELTER PARMASCHINKEN/ TRUFFELED PROSCIUTTO 250  
\*KOCHSCHINKEN/ COOKED HAM 140  
\*GEMISCHTE SCHINKENPLATTE/ MIXED HAM 200  
\*2 SCHWEINFILETMEDALLIONS/ PORK TENDERLOIN MEDALLIONS 150  
\*KLEINES SCHNITZEL VOM SCHWEIN/ SMALL PORK ESCALOPE 120  
\*160G RINDERFILET-STEAK/ 160G BEEF TENDERLOIN STEAK 650  
\*250G RINDERFILET-STEAK/ 250G BEEF TENDERLOIN STEAK 790

FRISCHE ERDBEEREN MARIENIERT MIT COINTREAU UND FRISCHER  
MINZE, SERVIERT MIT VANILLA-EISKREM UND GESCHLAGENER SAHNE 280  
Fresh strawberries macerated in Cointreau liquor and fresh mint, served with vanilla ice cream  
and whipping cream

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# CREATE YOUR OWN COLD CUT AND CHESSE PLATTER

## COLD CUTS

*COOKED HAM	10G	20
*BLACK FORREST HAM	10G	40
*TUSCAN PROSCIUTTO	10G	50
*TRUFFELED PROSCIUTTO	10G	60
*SALAMI MILANO	10G	40
*SALAMI FELINE	10G	50

## CHEESES

*MARINATED FETA	10G	40
*EMMENTHAL	10G	25
*EDAM	10G	25
*GOUDA	10G	25
*CAMEMBERT	10G	30
*GORGANZOLA DOLCELATTE	10G	45
*ROQUEFORT	10G	45
*GRANA PADANO 16MONTHS	10G	25
*GRUYERE	10G	35
*PONT L'EVEQUE	10G	50
*COMTE	10G	35
*TALEGGIO	10G	50

## SIDES AND DIPS

*MIXED PICKLES	10G	20
*MARINATED OLIVES	10G	40
*MARINATED ARTICHOKEs	10G	40
*HORSERADISH	10G	20
*GRAPES	10G	15
*SUN-DRIED TOMATOES	10G	25

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# SOUPS

HERZHAFTE GULASCHSUPPE VOM RIND MIT GERÖSTETEN BROT 220  
Hearty beef goulash with toasted bread

DEUTSCHE KARTOFFELCREMESUPPE MIT SPECK UND SAHNEHAUBE 200  
German potato soup with sautéed bacon and whipped cream

BROKKOLIKREMSÜPPCHEN MIT GERÄUCHERTEN LACHS 200  
Broccoli cream soup with smoked salmon

RINDERKRAFTBRÜHE MIT PFANNKUCHENSTREIFEN 180  
Beef consommé with pancake julienne

# STARTERS

TRANCHEN VON DER GERÄUCHERTEN ENTENBRUST MIT  
ORANGENSALAT UND BALSAMIKOREDUKTION 320  
Slices of smoked duck breast with orange salad and balsamic reduction

GEBACKENE RISOTTO-PILZBÄLLCHEN MIT BALSAMIKO AIOLI 220  
Deep-fried mushroom risotto balls with balsamic aioli

GEBACKENER CAMEMBERT MIT EINGELEGTEN PREISELBEEREN  
UND GEMISCHTEN BLATTSALATEN 360  
Baked Camembert cheese with mixed leaves and cranberry jam

GEBRATENE ENTENSTOPFLEBER MIT KNUSPRIGEN SPECK UND  
APFELCHUTNEY 780  
Pan-fried duck foie gras with crispy bacon and apple chutney

ENTEN-CHAMPAGNER TERRINE MIT GRÜNEM PFEFFER, SERVIERT MIT  
BROT UND ZWIEBELMARMELADE 420  
Duck and champagne terrine with green pepper, served with baguette and onion jam



All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# STARTERS

CARPACCIO VOM RINDERBRATEN MIT TARTARENSOSSE UND BROT Roast beef carpaccio with tartar sauce and bread	360
GEBACKENER FETA-KÄSE MIT GEMISCHTEN BLATTSALATEN, KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO-VINAIGRETTE Baked Feta cheese with mixed leaves, cherry tomatoes and balsamic vinaigrette	320
BLATTSALATE MIT SCHWEINEBRATENSTREIFEN, KNUSPRIGER HAUT, CAMEMBERT, APFEL, KIRSCHTOMATEN UND APFEL-VINAIGRETTE Mix leaves with pork roast slices, crackling, apple, Camembert cheese, cherry tomatoes, and apple vinaigrette	340
BLATTSALATE MIT STREIFEN VOM GERÖSTETEN HÄHNCHEN MIT ROTEN ZWIEBELN, KIRSCHTOMATEN UND BALSAMICO-VINAIGRETTE Mix leaves with chicken roast slices, red onions, cherry tomatoes, and balsamic vinaigrette	340
GERÖSTETES TORTILLA BROT MIT PARMASCHINKEN UND KRÄUTERFRISCHKÄSE, SERVIERT MIT RUKKOLASALAT, OLIVEN, GETROCKNETEN TOMATEN UND BALSAMIKOREDUKTION Pan-fried tortilla bread with prosciutto and herbed cream cheese, served with rocket salad, sun-dried tomatoes and balsamic reduction	340

# VEGETARIANS

GEMISCHTE GEMÜSETELLER DER SAISON MIT PETERSILLIENKARTOFFELN Mixed seasonal vegetable plate with parsley potatoes	300
GEBACKENE CHAMPIGNONS MIT REMOULADENSOSSE UND GEMISCHTEN BLATTSALATEN Deep-fried mushrooms with mixed leaves and tartar sauce	280

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# PASTAS

RAVIOLI MIT RADICCHIO FÜLLUNG IN KREMIGER PILZSAUCE MIT TRÜFFELÖL UND GEHOBELTEM PARMESAN 320  
Radicchio stuffed raviolis in creamy mushroom sauce with truffle oil and shaved parmesan

DEFTIGE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN 300  
Swabian soufflé pasta sautéed with cheese and topped with crispy onions

# FISH & SEAFOOD

NORWEGISCHES LACHSFILET IN PERGAMENTPAPIER GEDÄMPFT MIT WURZELGEMÜSE, PETERSILIENKARTOFFELN UND MEERRETTICHSAHNE 620  
Norwegian salmon fillet steamed in parchment paper with root vegetables, parsley potatoes and horseradish crème sauce

VARIATION VOM GERÄUCHERTEN FISCH MIT MEERRETTICH UND PREISELBEERSAHNE 590  
Variation of smoked fish with mixed leaves, horseradish and cranberry whipped cream

GEBRATENE GARNELEN IN KRÄUTER-KNOBLAUCH-BUTTER, SERVIERT MIT ROUILLE UND GERÖSTETEM BROT 680  
Pan-fried prawns tossed in garlic-herb-butter, served with rouille and toasted bread

HAUSGEBEIZTER LACHS MIT ORANGEN-FENCHELGEMÜSE UND HONIG-SENF-DILL DRESSING 340  
House-cured salmon with orange-fennel salad and honey-mustard-dill vinaigrette

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# MEATS

BAYRISCHE SCHWEINEHAXE AUF DUNKELBIERSOSSE MIT KARTOFFELPÜREE UND KRAUTSALAT Crispy pork knuckle on mashed potatoes and dark beer gravy, served white cabbage salad		520
SCHNITZEL "WIENER ART" VOM SCHWEIN MIT BRATKARTOFFELN UND PREISELBEEREN Crumbed pork escalope "Viennese style" with home-fried potatoes and cranberry jam		320
CORDON BLEU VOM SCHWEIN MIT SCHINKEN-KÄSEFÜLLUNG, DAZU POMMES FRITES UND EINGELEGTE PREISELBEEREN Pork "Cordon Bleu" with Gruyere cheese and ham filling, served with French fries and cranberry jam		380
GEBRATENE FLEISCHPFLANZERL MIT BAYRISCHEM KARTOFFELSALAT Pan-fried meatballs with Bavarian potato cucumber salad		260
NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE AUF DUNKELBIERSOSSE UND KARTOFFELPÜREE Nuremberg sausages on mashed potatoes and dark beer jus		320
CURRYWURST VON DER WEISSEN MIT POMMES FRITES Grilled white pork sausage with tomato-curry-sauce and French Fries		300
KNUSPRIGE ENTE VOM DREHSPIESS AUF ORANGENSOSSE, APFELBLAU-KRAUT UND BREZENKNOEDEL Spit-roasted duck on braised red cabbage, pretzel dumpling and orange jus	1/4 1/2	520 690
GEGRILLTES RINDERFILET "ALEXANDER BRAND" AUF PILZSOSSE MIT GEMISCHTEM GEMÜSE UND KARTOFFELGRATIN Chargrilled beef tenderloin "Alexander Brand" with mixed vegetables, potato gratin and mushroom sauce	160 G 250 G	800 1,050
AUSTRALISCHES LAMMRACK AUF MADEIRA SAUCE MIT RATATOUILLE UND KARTOFFELGRATIN Grilled Australian lamb rack on ratatouille with potato gratin and madeira jus		1,250
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET AUF PILZSOSSE MIT SPÄTZLE Pork tenderloin medallions with Swabian soufflé pasta, crispy onion and mushroom sauce		380

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax

# MEATS

SPIESSBRATEN VOM SCHWEINEBAUCH MIT BREZEL-PFLAUMENFÜLLUNG AUF APFEL-BLAUKRAUT, SPECK-ROSENKOHL UND DUNKELBIERSOSSE	480
Spit-roasted pork belly on braised red cabbage, Brussel sprout with bacon and dark beer jus	
GEBRATENE HÜHNERBRUST IM PANCETTA-MANTEL MIT OLIVEN UND PILZFÜLLUNG AUF BLUMENROHLPÜREE MIT ROSENKOHL UND PORTWEIN JUS	480
Pancetta wrapped chicken breast with olive-mushroom filling on cauliflower puree, Brussel sprouts and port wine jus	
HALBES GRILLHENDEL MIT KARTOFFEL-GURKENSALAT	280
Spit-roasted half chicken with potato-cucumber salad	
HANDGESCHABTES RINDERTARTAR, ZUBEREITET AN IHREM TISCH	160G 680
Raw beef tartar, prepared at your table	200G 820

# DESSERTS

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT SCHMELZENDEM KERN, SERVIERT MIT VANILLEEIS	180
Hot chocolate lava cake with vanilla ice cream	
HANDGEZOGENER APFELSTRUDEL MIT VANILLEEIS	260
Hand-drawn apple strudel with vanilla ice cream	
BANANA SPLIT MIT VANILLEEIS, SCHOKOLADENSOSSE UND SCHLAGSAHNE	220
Banana Split with vanilla ice cream , chocolate sauce and whipping cream	
HEISSE LIEBE, VANILLE EISKREM MIT HEISSER HIMBEERSOSSE	160
“Hot Love”, Vanilla ice cream with hot raspberry sauce	
LINZER KUCHEN	120
Linzer cake, an Austrian specialty made from almond pastry and topped with raspberry jam	

All prices in THB are subject to 10% service charge and applicable government tax