



Vorspeisen

Ceviche von der Jakobsmuschel

Kaviar / Radieschen / Eiskraut / Bärlauch / Spargel
Ceviche of scallop / caviar / radish / ice herb / wild garlic / asparagus
17,00

Gebeiztes Rinderfilet

Ziegenkäse / Aubergine / gelierter Beef Tea
Pickled fillet of beef / goat cheese / aubergine / jellied beef tea
16,00

Knäckebrot (vegan)

Gegrillte Avocado / Tomate / Grüner Spargel / Tannenspitz / Wildkräuter
Crispbread / grilled avocado / tomato / green asparagus / Tannenspitz / wild herbs
15,00

Suppen

Spargelcrèmesuppe

Focaccia / Chefpaste
Asparagus soup / focaccia / chef paste
9,00

Beef Tea vom Attendorner Wild

Thymian-Grießnockerl
Beef tea of venison / thyme-semolina dumpling
9,00

Zwischengang

Mosaik von Zander

Wakame / Spargelnage
Mosaic of pike-perch / wakame / asparagus nage
16,00

Nachservice Brot, pro Person

Refil service bread per person
2,00



Fisch

Scholle im Ganzen / Finkenwerder Art

Petersilienkartoffeln / Gurkensalat

Whole plaice / ham, onion, crab meat / parsley potatoes / cucumber salad

27,00

Knurrhahn

Topinambur / geräucherte Butter / Porree

Gurnard / jerusalem artichoke / smoked butter / leek

26,00

Fleisch

Lammrücken

Tramezini / Kartoffel-Knoblauchnocke / Spinat / Auberginen-Walnusspraline

Saddle of lamp / potato-garlic dumpling / spinach

32,00

Kalbskotelett

Kräuterkruste / Portweinglace / Schupfnudel / grüner Spargel

Veal chop / herb crust / port wine gravy / potato noodles / green asparagus

27,00

Dessert

Klare Zitrontarte / süße Sahne / Vanille / Milch

Clear lemontarte / sweet cream / vanilla / milk

10,00

Erdbeer / Baiser / weiße Schokolade / Wheat Kresse

Strawberry / meringue / white chocolate / wheat cress

10,00

Nashi Birne / Olivenöl / Holunder(vegan)

Nashi pear / olive oil / elder

10,00

Hausgemachtes Nougateis / Eierlikör

Homemade nougat ice cream / advocaat

5,00



Klassiker

Carpaccio vom deutschen Rind

Ziegenkäse / Aubergine / geliertes Beef Tea / Wildkräuter
Beef carpaccio / goat cheese / eggplant / jellied beef tea / wild herbs
16,00

½ Pfund Spargel / Kartoffeln / Hollandaise

½ pound asparagus / potatoes / hollandaise
16,00

mit Wiener Schnitzel 13,00

mit gemischtem Schinken / mixed ham 9,00

mit Iberico Filet / iberico fillet 13,00

Schnellen-Burger

Flanksteak oder Sonnenblumenkernpatty / Kartoffel-Paprika Bun
Bacon / Avocado / pikanter Honig-Sesam / Süßkartoffelpommes / BBQ Sauce
Schnellen Burger / flank steak or sunflower seed patty / potato-paprika bun
bacon / avocado / spicy honey-sesame / sweet potato fries / BBQ sauce
18,00

Filet von der Deutschen Färse

Fillet of heifer

220g-36,00

320g-41,50

Rinderrücken Argentinisch

Argentinian saddle of beef

220g-30,00

320g-36,00

Gebackenes Kartoffelmousse / Estragonbutter/ Hollandaise / Spargel

Baked potato mousse / tarragon butter / hollandaise / asparagus

Frühlingssalate

Rucola / Spargelsalat / Gurke / Kirschtomaten / gegrillte Avocado
Arugula / asparagus salad / cucumber / cherry tomatoes / grilled avocado

- mit gegrillten Flanksteakstreifen

Grilled stripes of flank steak

20,00

- mit Garnelen

King prawns

21,00

Eine individuelle Speisengestaltung bzw. Umbestellung kann zu veränderten Preisen führen.
An individual food design or change of order can lead to changed prices.



Schnellenberg-Menü

Ceviche von der Jakobsmuschel

Kaviar / Radieschen / Eiskraut

Ceviche of scallop / caviar / radish / ice herb



Beef Tea vom Attendorner Wild

Thymian-Grießnockerl

Beef tea of venison / thyme-semolina dumpling



Kalbskotelett

Kräuterkruste / Portweinglace / Schupfnudel / Spargel

Veal chop / herb crust / port wine gravy / potato noodles / asparagus



Klare Zitronentarte

süße Sahne / Vanille / Milch

Clear lemon tart / sweet cream / vanilla / milk

€ 57,00



Schnellenberg-Menü - vegan

Knäckebrot

Gegrillte Avocado / Tomate / Soja Tempeh / Tannenspitz / Wildkräuter
Crispbread / grilled avocado / tomato / soy tempeh / Tannenspitz / wild herbs



Spargelcrèmesuppe

Lauchasche / Focaccia
Asparagus soup / oil of leek ash / focaccia



Spargel / Tomate / Frühlingslauch / Kartoffeln / Pinienkerne

Asparagus / tomato / spring onion / potatoes / pine nuts



Nashi Birne

Olivenöl / Holunder
Nashi pear / olive oil / elder

€ 55,00 – 4-Gang/4 course

€ 46,00 – 3-Gang mit Vorspeise / 3 course with starter

€ 40,00 – 3-Gang mit Suppe / 3 course with soup