

---

## NACHSPEISEN / DESSERTS

---

Crème Brûlée mit geschmorter Mango und Kokos-Eis <i>Crème Brûlée à la mangue braisée avec glace à la noix de coco</i>	12,-
Birne Helene <i>Poire Belle Hélène</i>	13,-
Cassis-Törtchen mit Trauben-gelee und Weinbutter-Eis <i>Tarte au cassis avec gelée au raisins et glace au beurre de vin</i>	14,-
Schokoladen-Variation <i>Variation de chocolats</i>	12,-
Früchtekuchen im Glas <i>Gâteau aux fruits, dans un verre</i>	5,-
Käseteller, Chutney, Nüsse <i>Plateau de fromages, chutney, noix</i>	12,-
Coupe Dänemark <i>Dame Blanche</i>	8,-
Eiskaffee <i>Café glacé</i>	8,-
✔ Sorbet Variation <i>Variation de sorbets</i>	6,-

Bei Allergien, bitten wir Sie um Rücksprache mit dem Service-Personal.  
*En cas d'allergies, veuillez-vous adresser au personnel de service.*



## TAPAS

Dreierlei Schinken <i>Le trio de jambons</i>	12,-
Gegrillte Chorizo <i>Chorizo grillé</i>	9,-
Bacalhau-Pralinen mit süß-sauer und Piri-Piri Dip <i>Pralines de bacalhau sauce aigre-douce et piri-piri</i>	9,-
🍄 Lauwarme Kürbis-Quiche <i>Quiche tiède de potiron</i>	6,-
Russischer Salat <i>Salade Russe</i>	7,-
✔️ Linsensüppchen <i>Soupe de lentilles</i>	5,-
🍄 Käsekrapfen <i>Beignets au fromage</i>	7,-
✔️ Süß-saure Pilze mit Kräutern <i>Champignons aigre-doux aux herbes</i>	6,-
Pikante Fleischbällchen <i>Boulettes de viande piquantes</i>	8,-
✔️ Streichholzkartoffeln <i>Pommes allumettes</i>	4,-
«Feierstengsalot» vom Reh <i>«Feierstengsalot» de chevreuil</i>	8,-

## VORSPEISEN / ENTRÉES

Carpaccio vom Rinderfilet mit Frisee Salat, Basilikum Pesto und Tomatengelee <i>Carpaccio du filet de boeuf avec salade frisée, pesto de basilic et gelée de tomates</i>	17,- / 26,-
Gegrillte Jakobsmuschel mit geräucherter Rübencreme, Liebstocköl und Ingwerschaum <i>Coquille Saint-Jacques grillée avec crème de betterave fumée, huile de livèche et mousse de gingembre</i>	19,- / 28,-
✔️ Variation vom Mais mit Popcorn-Falafel, Cranberries und gebratenem Brokkoli <i>Variation de maïs avec falafel de pop-corn, canneberges et brocoli</i>	14,- / 20,-
🍄 Gegrillter Kräuterseitling mit parisienne Kartoffeln und pikanter Kürbiscreme <i>Panicaut grillé avec pommes de terre parisiennes et crème de potiron piquante</i>	15,-
Gebeizter Lachs mit Feldsalat und Kartoffel-Speckcreme <i>Saumon mariné avec salade mâche et crème de pommes de terre au lard</i>	18,-

## SUPPEN / SOUPES

🍄 Zwiebelcremesuppe mit «Roude Bouf» Krapfen und Paprikaöl <i>Velouté d'oignons, beignets au fromage «Roude Bouf» et huile de paprika</i>	11,-
🍄 Kürbiscreme mit Ingwer-Espuma und Kürbiskernöl <i>Crème de potiron avec espuma de gingembre et huile de pépins</i>	11,-

🍄 Vegetarisches Gericht / Plat végétarien    ✔️ Veganes Gericht / Plat végétalien

## HAUPTGÄNGE / PLATS PRINCIPAUX

🍄 Pilzrisotto mit Rote-Bete-Schaum und geschmorten Tomaten <i>Risotto aux champignons avec mousse de betterave rouge et tomates braisées</i>	23,-
✔️ Geräucherter Tofu mit Mandelreis und Garam Masala-Reduktion <i>Tofu fumé avec riz aux amandes et réduction de garam masala</i>	25,-
Röllchen von der Maispoularde mit 3-farbigen Karotten, Topinamburcreme und Thymian-Jus <i>Rouleaux de poularde de maïs aux carottes tricolores, crème de topinambour et jus de thym</i>	26,-
Forelle sous-vide gegart mit Auberginencreme, eingelegtem Kürbis, Fenchel-Chips und Beurre blanc <i>Truite cuit sous-vide avec crème d'aubergine, potiron mariné, chips de fenouil et beurre blanc</i>	34,-
Gegrilltes Rib Eye Steak mit Schwarzwurzelcreme, Pommes Dauphine, Sauce Hollandaise <i>Entrecôte grillé, crème de salsifis et pommes dauphines, sauce hollandaise</i>	31,-
Rehrücken mit Pastinaken-Auberginen-Gemüse, Pommes Macaire und Preiselbeer-Jus <i>Selle de chevreuil avec légumes de panais et aubergine, pommes macaire et jus d'airelles</i>	34,-
Gebratenes Rinderfilet mit Wald- und Wiesenpilzen, Kohlrabi, Kartoffelpuree und Jus <i>Filet de boeuf rôti, champignons de bois, chou-rave, purée de pommes de terre et jus</i>	34,-

## THE LAKESIDE UNBEATABLES

Pasta Carbonara mit Basilikum <i>Pâtes carbonara au basilic</i>	14,- / 16,-
Pasta mit Wildragout und Preiselbeeren <i>Pâtes au ragout de gibier et airelles</i>	15,- / 17,-
Pasta mit getrockneten Tomaten und Parmaschinken <i>Pâtes, tomates séchées et jambon de Parme</i>	15,- / 17,-
Feldsalat mit Kartoffeln, knusprigem Speck, Croûtons und gekochtem Wachtelei <i>Salade mâche avec pommes de terre, lard croustillant, croûtons et oeuf de caille cuit</i>	14,-
Kniddelen mit Specksauce und Apfelmus <i>Quenelles aux lardons et compote de pommes</i>	18,-
🍄 Pilz-Kniddelen mit Käsesauce <i>Quenelles de champignons à la sauce fromage</i>	16,-
Kalbsrückensteak mit glasierten Möhren, Erbsencreme, Rosmarin-Kartoffeln <i>Steak de veau avec carottes glacées et crème de petit-pois, pommes de terre au romarin</i>	29,-
Cordon-Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und kleinem Salat <i>Cordon-bleu de veau, pommes frites et petite salade</i>	24,-
Lakeside Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Burger, pommes frites</i>	19,-
Lakeside Cheesy Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Cheesy Burger, pommes frites</i>	20,-
🍄 Lakeside Veggie Burger mit Pommes Frites <i>Lakeside Veggie Burger, pommes frites</i>	16,-

Auf Wunsch / Sur demande: Süsskartoffel-Pommes / Frites de patates douces