

ESTRAGON

Liebe Gäste,
herzlich willkommen in unserem Restaurant **ESTRAGON**.

Lassen Sie sich in familiärer, stilvoller Atmosphäre von unserem Serviceteam verwöhnen und genießen Sie mit Liebe gekochte Speisen.

Unsere Speisekarte bietet Ihnen saisonale und regionale deutsche Köstlichkeiten.

Wir legen viel Wert auf frische und nachhaltige Produkte aus kontrolliertem Anbau und verbinden die Leidenschaft zum Kochen mit einer ausgewogenen Ernährung.

Es muss nicht immer Fleisch sein. Probieren Sie doch mal unsere vegetarischen und veganen Alternativen. Gerne nehmen wir auch Wünsche und Anregungen unserer Gäste entgegen, und machen möglich, was möglich ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Genießen
und eine schöne Zeit im **ESTRAGON**.

Ihre Familie Bock & Team

Allergene:



Glutenhaltiges Getreide
(¹ Weizen, ² Gerster, ³ Hafer, ⁴ Roggen)



Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier & daraus gewonnene Erzeugnisse



Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Soja/-bohnen & daraus gewonnene Erzeugnisse



Milch & daraus gewonnene Erzeugnisse



Schalenfrüchte und daraus gewonnen Erzeugnisse
(¹ Haselnuss, ² Mandel, ³ Pekannuss)



Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesam & daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid & Sulfite



Krebstiere & daraus gewonnene Erzeugnisse



Lupinen & daraus gewonnene Erzeugnisse

ESTRAGON

Vorne weg | Starters

Carpaccio vom Rind

Olivenöl | Staudensellerie | Rucola | Grana Padano
Beef carpaccio | Olive oil | Celery | Arugula | Grana Padano



€ 19,00

Hausgebeizter Lachs

Kartoffelrösti | Apfel-Wasabi-Gel | Feldsalat
Marinated salmon | Potato rösti | Apple and wasabi gel | Lamb's lettuce



€ 16,50

Aus dem Topf | Soups

Blumenkohlcremesuppe Vegetarisch

Weißer Schokolade | Gebackener Rucola
Cream of cauliflower soup | White chocolate | Baked rocket salad



€ 8,50

Hauptsache | Main Course

Föhrenhof-Pfännchen

Maispouardenbrust | Champignonsauce | Speckbohnen | Bratkartoffeln
Corn-fed poulard breast | Mushroom sauce | Bacon beans | Fried potatoes



€ 26,00

Entrecôte Steak (200 g)

BBQ-Jus | Kohlrabi-Zuckerschoten | Maiskolben | Rosmarin Kartoffeln
Entrecôte steak (200 g) | BBQ jus | Kohlrabi-snap peas | Corn cob | Rosemary potatoes



€ 34,50

Lammragout

Dunkle Schokolade | Champignons | Knöpfle
Lamb ragout | Dark chocolate | Mushrooms | Knöpfle



€ 27,00

Thunfischsteak

Tomaten-Salbei Tapenade | Rote Beete-Frühlingslauch | Oliven Polenta
Tuna steak | Tomato and sage tapenade | Beetroot and spring onion | Olive polenta



€ 32,00

- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -

ESTRAGON

Klassiker / Classics

Currywurst

€ 13,00

Fruchtig-scharfe Sauce | Pommes frites

Currywurst | Smoked sausage | Fruity hot sauce | French fries



Schnitzel

€ 24,00

Schweinerücken | Bratkartoffeln | Gurkensalat

Loin of pork | Roasted potatoes | Cucumber salad



Beef Burger

€ 21,50

Burger Bun | Rinderpatty | BBQ-Ketchup | Cheddar | Tomate | Balsamico Zwiebeln

Wildkräutersalat | Pommes frites

Beef Burger | Burger bun | Beef patty | BBQ-ketchup | Cheddar | Tomato

Balsamic onions | Wild herb salad | French fries



Caesar Salat ✓ Vegetarisch

€ 13,50

Römer Salat | Croûtons | Grana Padano | Caesar Dressing

Caesar salad | Romaine lettuce | Croûtons | Grana Padano | Caesar dressing



Oben drauf | On top

mit gebratener Hähnchenbrust
with grilled chicken breast

€ 9,00

mit gratiniertem Ziegenkäse 
with gratinated goat cheese

€ 8,50

ESTRAGON

Vegetarisch | Vegetarian

Bandnudeln  Vegetarisch |  Vegan möglich € 14,50

Oliven Öl | Bunttes Gemüse | Knoblauch | Kräuter | Rucola | Grana Padano
Ribbon noodles | Olive oil | Vegetables | Garlic | Herbs | Rocket | Grana Padano



Rösti-Pilz Burger  Vegetarisch |  Vegan möglich € 18,50

Burger Bun | Umami Pilz Patty | Kartoffelrösti | Cheddar | Weiße BBQ-Sauce | Tomate
Zwiebeln | Feldsalat | Pommes Frites
Rösti mushroom burger | Burger bun | Umami mushroom patty | Potato rösti | Cheddar
White BBQ sauce | Tomato | Onions | Lamp's lettuce | French fries



Naschwerk | Afters

Hausgemachte Sorbet Variation  Vegetarisch € 7,50

Aperol-Orange | Himbeere | Schokolade
Homemade sorbet selection | Aperol-orange | Raspberry | Chocolat



Geeister Cappuccino  Vegetarisch € 9,00

Espresso-Krokant Parfait | Weißes Schokoladen Espuma | Marinierte Heidelbeeren
Iced cappuccino | Espresso brittle parfait | White chocolate espuma | Marinated blueberries



Die mit „Ursprung“ deklarierten Produkte sind nachhaltig, in Bio-Qualität und werden von kleinen Erzeugern/Bauern in Deutschland produziert. Alle Produkte stammen aus artgerechter Tierhaltung und traditioneller Landwirtschaft, was uns und unseren Gästen besonders am Herzen liegt. Gemeinsam wollen wir einen kleinen Schritt in eine bessere und nachhaltige Welt gehen.

Für mehr Infos scannen Sie gern die folgenden QR-Codes:



- Im Endpreis sind Service und Mehrwertsteuer enthalten -
- Service and tax are included -