

Vorspeisen

Blattsalate | Dumplings | Feige
18,00 Euro

Rauchlachs | Senf-Dill-Honig-Sauce
Reibeplätzchen | Wildkräutersalat
19,50 Euro

Suppen

Rote Currysuppe | Linsen
7,50 Euro

Cappuccino von der Petersilienwurzel | Kümmelbrot
7,50 Euro

Kleine Gerichte

Gebackener Hirtenkäse (vegan)
Linsengemüse | Rauke
22,00 Euro

Gebratene Maispouardenbrust
gemischte Blattsalate | Ziegenkäse | gebratene Pilze
Apfel | Nüsse | Orangen-Feigensenf-Dressing
23,50 Euro

Hauptgänge

Rosa gebratener Lammrücken | Spargelbrokkoli
Weißes Bohnenpüree | Kartoffel-Biskuit
36,00 Euro

Kross gebratenes Skreifilet | Kartoffel-Linsengemüse in Rahm
Pancetta | Zitronen-Butter
35,00 Euro

Dry Aged Rinderfilet
Dreierlei Bohnen | Café de Paris-Butter
Blattsalate | Steakhouse Fries
46,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel | Waldpilze in Rahm
Blattsalate | Steakhouse Fries
29,00 Euro

Hirschkalbsragout | Preiselbeer-Sauce
Apfelrotkohl | gebratener Brezenknödel
28,00 Euro

Gebratenes Kotelett vom Duroc-Schwein | Bacon-Marmelade
Bohnen | Kartoffelstampf
29,00 Euro

Desserts

Tarte Tatin mit Crème Brûlée-Eiscreme
11,00 Euro

Warmer Cheesecake | Zartbitter-Quenelle
Salted Caramel-Eiscreme
11,00 Euro