

VORSPEISEN

Rauchlachs mit Senf-Dill-Honig-Sauce,
Reibeplätzchen und Wildkräuter-Salat
19,50 Euro

Dreierlei Bete mariniert
mit gratinierter Topfen-Ziegenkäse-Mousse,
Apfel, Honig, Zitronen-Thymian und Feige
16,50 Euro

SUPPEN

Rote Currysuppe mit Linsen und Koriander
7,50 Euro

Cappuccino von der Petersilienwurzel
mit Zwiebelöl und Brotchip
7,50 Euro

KLEINE GERICHTE

Veganer gebackener Fetakäse
mit Linsengemüse, Rauke und Currysauce
22,50 Euro

Gebratene Maispouardenbrust
mit Blattsalaten, Ziegenkäse, Apfel,
Nüsse und Orangen-Feigensenf-Dressing
26,50 Euro

Gemüse-Bowl mit gegrillten Garnelen,
grünem Spargel und Curry-Kokos-Teriyaki-Sauce
26,50 Euro

Vegane Gemüse-Bowl mit Pilzfrühlingsrolle,
Rucola-Zitronen-Pesto und gerösteten Baguette-Crôutons
25,50 Euro

HAUPTGÄNGE

Gegrilltes Ribeye-Steak mit Zwiebelsauce,
Bohnen und Steakhouse Fries
28,00 Euro

Winter-Kabeljau mit Trüffelsauce,
Zwiebelöl, Rahmwirsing und Krapfen
34,50 Euro

Kotelett vom Duroc-Schwein mit Bacon-Marmelade,
Brokkolispargel und Kartoffelstampf
27,00 Euro

Wiener Kalbsschnitzel mit Waldpilzen in Rahm,
Steakhouse Fries und Blattsalaten
30,50 Euro

Gegrilltes Teres Major (Bürgermeisterstück) mit Kräutersaitling,
Gemüse-Bowl, sardischen Nudelperlen und Pesto
32,00 Euro

Gebratener Seesaibling mit Zitronensauce,
glasierten Rübchen und Risotto
29,50 Euro

Rosa gebratene Entenbrust mit Portweinschalotten,
Rahmwirsing und Kartoffel-Biskuit
32,00 Euro

Kalbsfilet mit Portwein-Jus, gegrillter Kräutersaitling,
glasiertes Gemüse und cremiger Polenta
32,00 Euro

DESSERT

Limetten-Törtchen mit Schokoladen-Mousse und Quark-Eis
12,00 Euro

Apfelküchlein mit Kompott und Mascarpone-Crème
12,00 Euro