

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind Trüffelmayonaise Ruccola	<u>18,00€</u>
Beef Tatar Ei Kapern Schalotten	<u>21,00€</u>
Wildkräutersalat Kräuterseitlinge Avocado	<u>12,00€</u>
Ziegenkäse Chicorée Honig Nuss	<u>15,00€</u>
Beilagensalat Tomate Gurke	<u>6,00€</u>
Vitello Tonnato vom Kalb Ruccola Oliven	<u>16,00€</u>

Suppen

Hochzeitssuppe von Rind und Huhn Eierstich Markklösschen Blumenkohl	<u>8,00€</u>
Curry-Zitronengrassuppe Kokos Garnele Sweet Chili	<u>14,00€</u>
Schaumsuppe von Birne und Sellerie Pancetta	<u>8,00€</u>
Tomatencremesuppe Ginsahne	<u>7,00€</u>

Fisch

Saiblingsfilet gedünstet Frühlingslauch grüner Apfel Traube Kartoffeln	<u>26,00€</u>
Nordseesteinbuttfilet Erbsenpüree Nordseekrabben Zuckerschoten	<u>38,00€</u>
Loup de Mer Risotto Grillgemüse	<u>31,00€</u>
Kabeljaufilet Wirsing Kartoffeln Senfschaum	<u>27,00€</u>
Black Tiger Garnelen (5 stk.) Knoblauchbaguette Avocadodip	<u>15,00€</u>
Nordseekrabben Rührei Graubrot Kerne	<u>18,00€</u>

Fleisch

Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffelsalat Preiselbeeren Zitrone	<u>32,00€</u>
Filet vom Alprind Schwarzwurzelpüree Wilder Brokkoli Schalotten	<u>39,00€</u>
Flanksteak Süßkartoffel Grillgemüse Kräuterbutter	<u>31,00€</u>
Maishähnchen <small>(k)</small> Feige Orange Gnocchi	<u>28,00€</u>
Schnitzel vom Strohschwein Bratkartoffeln Beilagensalat	<u>22,00€</u>
Lammrücken Bärlauch Rosmarinkartoffeln Edamame	<u>36,00€</u>

Pasta/Veggie

Spaghetti (a, d, m) Knoblauch Wilder Brokkoli Panko Garnelen	<u>21,00€</u>
Tagliatelle Bärlauch Tomaten Rinderfiletspitzen Parmesan	<u>25,00€</u>
Ravioli Ricotta Parmesanschaum Kresse	<u>18,00€</u>
Parmesanrisotto Kirschtomaten Blattspinat geröstete Pinienkerne	<u>21,00€</u>
Piccata von Zucchini Büffelmozzarella	<u>19,00€</u>

Dessert

Mousse au chocolate Erdbeeren Chantilly Eis	<u>12,00€</u>
Panna Cotta Beeren Brownie	<u>10,00€</u>
Crème Bruleè Grüner Apfel Eierlikör Beeren	<u>12,00€</u>
Hausgemachtes Vanilleeis Erdbeeren Schokolade	<u>8,00€</u>