



DER START

Räucherlachstatar mit Fenchelpüree und Olivenölbrot	14,90
Lauwarme "Pulled Pork" Stulle mit dreierlei Dips	12,50
Burrata Salat von bunten Tomaten und Rauke mit Balsamico	13,90
Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing und salzigen Thymianstreuseln	10,80

HERZERWÄRMEND

Karotten-Orangencremesuppe mit Walnussbrot Croutons und Zitronenmelisse	5,90
Melonenkaltschale mit Basilikum und weißem Portwein	6,20

100% OHNE FLEISCH

Hausgemachte Tagliatelle mit Salbei gerösteten Walnüssen und konfiertem Eigelb	Klein	14,50
	Groß	18,50
Ochsenherztomate gefüllt mit Ratatouille-Bulgurgemüse und Safranschaum		16,90

AUS DEM WASSER

Auf der Haut gebratenes Schollenfilet mit Sauce Mousseline geschmortem Chicoree und geräuchertem Kartoffel-Paprikapüree	19,90
--	--------------

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.



VOM FELD

Rosa gebratene Barberie - Entenbrust mit Pfirsich und Topinamburpüree	28,90
Schweinerippchen mit Barbecuesauce Dreierlei vom Mais und Kraut Salat	23,90
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Zwiebelkruste Pilzcreme und Blätterteig	32,50

DAS FINALE

Zweierlei vom Weinbergpfirsich - Mille Feuille Schnitte und Sorbet	11,90
Schokoladen-Rum-Törtchen mit Zwetschgen und Joghurt-Mohneis	10,50
Käse Gebackener Camembert in Walnusspanierung mit Trauben Chutney	9,90

Alle Preise sind in Euro inkl. MwSt.

Liebe Gäste! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/Mitarbeiterinnen.