



## DER START

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

## HERZERWÄRMEND

<b>Karotten-Orangencremesuppe mit Walnussbrot Croutons und Zitronenmelisse</b>	<b>5,90</b>
<b>Gazpacho Andaluz mit Tomatengelee und Chili-Croûtons</b>	<b>6,90</b>

## 100% OHNE FLEISCH

<b>Hausgemachte Tagliatelle mit Sommertrüffel gerösteten Walnüssen und konfiertem Eigelb</b>	<b>Klein</b>	<b>18,90</b>
	<b>Groß</b>	<b>24,90</b>
<b>Ochsenherztomate gefüllt mit Ratatouille-Bulgurgemüse und Safranschaum</b>		<b>16,90</b>

## AUS DEM WASSER

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

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**

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

### **DAS FINALE**

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

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.