



DER START

Hausgebeiztes Saiblingsfilet mit Apfel-Joghurt-Salat und frischem Meerrettich	11,90
Krosser Schweinebauch mit Weißkrautsalat und Paprikarelish	12,50
Sellerie Panna Cotta mit Spinat	9,90
“Ceasar Salat” Römersalat mit konfierten Tomaten, Croutons und Parmesan mit “Ceasar” Salatsauce	10,80

HERZERWÄRMEND

Spargelcremesuppe mit Graubrot-Walnuss Croutons	5,90
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Kräuterflädle	6,50

100% OHNE FLEISCH

Hausgemachte Gnocchi mit Tomaten-Frischkäse-Creme und Zitronenschaum	Klein	13,50
	Groß	17,50
Bärlauchpasta mit Parmesanschaum und Kirschtomaten		16,90

AUS DEM WASSER

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Weißweinschaum geschmortem Gurken-Dillgemüse und cremiger Polenta	18,90
--	--------------

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

“Ossobuco Gremolata” Karottenpüree und Rosmarinkartoffeln	21,90
Rosa gebratenes Kalbskotelett mit Bärlauchkruste zweierlei von der Artischocke Löwenzahnsalat und Kartoffelbrot	26,90
Kalbsleber Berliner Art mit Kartoffelpüree	20,80

DAS FINALE

Zitrontarte mit Baiser und Joghurteis	8,90
Erdbeermousetörtchen mit Holunder- Waldmeistersorbet	8,50
Käse Karamellierte Ziegenkäserolle mit Salz Streusel Thymianhonig und Knäckebrot	8,50

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.