

DAVOR

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
MIT KÜRBISWAFFEL AN WILDKRÄUTERN & APFELCHUTNEY | 11,9

GEGRILLTER ARM VOM OCTOPUS
AN FALAFFEL AUF MELANZANIMOUSSE MIT PARMASCHINKEN & FETA | 12,9

LEICHT GEBEIZTER LACHS
AUF GURKEN MIT HONIGSENF, DILL & KAVIAR | 12,5

BEEFTATAR VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN
MIT PFEFFERCHIPS, WACHTELEI & BOQUERONES AN SAUCE TATAR | 12,9

DAZWISCHEN

KÜRBIS-KOKOS-CURRY-SUPPE
MIT FLUSSKREBSEN, KERNEN & KORIANDER | 8,9

HAUSGEMACHTE SPAGHETTI IM SAFRANFOND
MIT MIESMUSCHELN, FENCHEL & WURZELGEMÜSE | 12,9

WILDER STEINBUTT
AN GEDRÜCKTEN KARTOFFELN & JUNGEM SPINAT IN KNOBLAUCHVINAIGRETTE | 16,9

DABEI

DOSENRAVIOLI GEFÜLLT MIT KÜRBIS
AN GETRÜFFELTER SALSICCIA MIT KAPERN & OLIVEN | 15,9

FANG DES TAGES
AUF TRÜFFELRISOTTO MIT WILDKRÄUTERN IN HIMBEER-HASELNUSS-VINAIGRETTE
FISCH & PREIS ENTNEHMEN SIE DER TAFEL

GESCHWENKTER HALBER HUMMER & GEGRILLTER LACHS
AM QUARTETT VOM HOKAIDOKÜRBIS | 24,9

GESCHMORTE HAXE VOM WEIDELAMM
MIT GRAUPEN & ESTRAGON AN KLEINEN KAROTTEN | 23,9

MEDAILLION VOM KALB
AUF GETRÜFFELTEM KARTOFFEL-SELLERIE-PÜREE & SAUTIERTEN STEINPILZEN | 26,5

FILET VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN (250G)
MIT CHIMICHURRI, BACKKARTOFFEL & GEMÜSE AUS DEM OFENROHR | 32,9

DA GEHT ALLES

ÜBERRASCHUNGSMENÜ
GENIEßEN SIE EINE REISE DURCH UNSERE SPEISEKARTE
AUSGEWÄHLT VOM CHEF PERSÖNLICH
5-GÄNGE MENÜ | 55 - P.P.
DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT

DANACH

TAGESSORBET | 3,5

SCHOKOLADE-KARAMELL-TARTE MIT VANILLE & BIRNE | 9,5

CREME BRÛLÉE | 5,5

KLEINE KÄSEVARIATION
AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE MIT FEIGENSENF & QUITTE | 9,5

PASTA & RISOTTO WIRD MIT PARMESAN SERVIERT
EXTRA PORTION BROT WIRD MIT 1,5 BERECHNET
ALLE PREISE SIND IN € UND MIT MWST.