

## DAVOR

KLEINER BURRATA  
MIT TOMATEN-MELONENSALAT, SCHWARZEN OLIVEN & BASILIKUM | 12,9

ROH MARINIERTER THUNFISCH  
AUF SALAT VON DICKEN BOHNEN & APFEL MIT PEPPERONI AN AVOCADOCREME | 12,5

MARINIERTER MATJES AN BUNTEM SPARGEL  
IN WARMER VINAIGRETTE MIT ROTER BEETE & PANKOZWIEBELN | 12,5

BEEF TATAR VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN  
MIT WACHTELEI & BOQUERONES AUF SAUCE TATAR | 12,9

## DAZWISCHEN

BÄRLAUCHCREME  
MIT FLUSSKREBSEN & BUNTEM SPARGEL | 8,9

GEBEIZTER LACHS  
AUF KARTOFFELN IN VICHYSOISE & LAUCHSTROH | 10,5

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IN DER ZUCCHINI  
AN BULGUR & WILDKRÄUTERN MIT GETROCKNETEN APRIKOSEN, DATTELN & TOMATEN | 14,9

## DABEI

DOSENRAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL  
IN WEISSWEINSOSSE AUF JUNGEM SPINAT & SAUTIERTEN WALDPILZEN | 19,8

T-BONE VOM WILDEN STEINBUTT  
AN ZITRONENSTAMPF MIT PETERSILIE & PILZEN IN NAGE | 23,9

FANG DES TAGES  
AUF SPARGEL RISOTTO MIT BERBERITZEN & BÄRLAUCH  
FISCH & PREIS ENTNEHMEN SIE DER TAFEL

GEGRILLTE MAISPOULARDE  
AN WARMEN ERBSEN MIT BIRNE & PARMASCHINKEN | 21,9

LAMMHÜFTE IM KRÄUTERMANTEL  
MIT SCHLANGENBOHNEN, CURRY & SESAM AN SÜSSKARTOFFELCHURROS | 25,9

FILET VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN  
AN KNACKIGEM STANGENS-PARGEL MIT DRILLINGEN & BERNAISE | 32,9

## DA GEHT ALLES

ÜBERRASCHUNGSMENÜ  
GENIEßEN SIE EINE REISE DURCH UNSERE SPEISEKARTE  
AUSGEWÄHLT VOM CHEF PERSÖNLICH  
5-GÄNGE MENÜ | 59 - P.P.  
DAS MENÜ WIRD NUR TISCHWEISE SERVIERT

## DANACH

TAGESSORBET | 3,7

SCHOKOLADENTERRINE AN VARIATION VON BEEREN | 10,9

CREME BRÛLÉE | 5,8

KLEINE KÄSE-VARIATION  
AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE MIT FEIGENSENF & QUITTE | 10,9

PASTA & RISOTTO WIRD MIT PARMESAN SERVIERT  
EXTRA PORTION BROT WIRD MIT 1,9 BERECHNET  
ALLE PREISE SIND IN € UND MIT MWST.