

DAVOR

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
MIT ROTER BEETE, HUMMUS & PETERSILIENSALAT | 11,9

ROH MARINIERTER THUNFISCH
AUF WAKAME & RADISCHEN AN AVOCADOCREME MIT KRESSE | 12,5

SALAT VOM TAFELSPITZ & CREVETTEN
AN ZUCKERSCHOTEN, MANGO, KORIANDER & CASHEWKERNE | 12,5

BEEF TATAR VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN
MIT FRISEE & BOQUERONES AN EIGELBCREME | 12,9

DAZWISCHEN

KLEINER BURRATA
MIT GAZPACHO & BULGUR SALAT | 11,9

GEGRILLTER ARM VOM OKTOPUS
AUF FENCHEL & ZITRUSFRÜCHTEN AN GEDRÜCKTEN KARTOFFELN | 13,5

DABEI

DOSENRAVIOLI GEFÜLLT MIT SCHWARZEM TRÜFFEL
IN WEISSWEINSSOSSE AUF JUNGEM SPINAT & SAUTIERTEN WALDPILZEN | 18,9

CHORIZO & GAMBAS
MIT TAGLIATELLE IN ORANGENSOSSE AUF RUCCOLA & OLIVEN | 15,9

HELLE BOLOGNESE VOM EIFELHIRSCH
AN FRISCHEN LINGUINI MIT SCHINKENCHIPS & APRIKOSEN | 16,9

FANG DES TAGES
AUF RISOTTO MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN & WILDKRÄUTERN
FISCH & PREIS ENTNEHMEN SIE DER TAFEL

GEGRILLTE DORADE
MIT WILDEM BROKKOLI & RAHBARBER IN WARMER WRZELVINAIGRETTE | 21,9

ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN
AUF BUNTEN SPROSSEN, ERBSEN, KAROTTEN & REISPLÄTZCHEN MIT BROMBEEREN | 26,5

FILET VOM DEUTSCHEN JUNGBULLEN
AN BASILIKUM-GNOCCHI, BALSAMICO-KIRSCHEN & SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN | 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

HIMBEERCHARLOTTE MIT VANILLEPARFAIT & MARINIERTEN BEEREN | 10,9

CREME BRÛLÉE | 5,8

KLEINE KÄSEVARIATION
AUSWAHL VON ROHMILCHKÄSE MIT FEIGENSENF & BIRNE | 10,9

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