



DER START

Gegrillte Nektarine mit Mangold Fetaschaum und Haselnuss-Knäckebrot	15,90
Gegrilltes Römersalatherz mit Parmesanschaum Speck-Walnussbrot-Croûtons und Kapern-Sardellenvinaigrette	14,90
Gegrillter und eingelegter Rinderrücken (Tataki) mit süß-saurem Apfel-Rettichsalat	18,90
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Allerlei von der Grapefruit grüne Chili und Meerrettichgranité	16,80

HERZERWÄRMEND

Erbsen-Minz Suppe mit Joghurthaube und gebackener Aprikosenpraline	8,90
Geeistes Kapuziner-Kresse-Süppchen mit Eisenkrautsorbet und sauer eingelegter Gurke	10,90

100% OHNE FLEISCH

Blumenkohl "Steak" mit Kaffeeschaum eingelegte Johannisbeeren und Salzzitrone	26,90
Fenchel-Agnolotti mit Ras El Hanout-Schaum grünem Spargel und Orangenöl	24,90

AUS DEM WASSER

Zanderfilet unter der Senfkruste mit Chardonnay-Kartoffel-Schaum Bohnencassoulet und Stachelbeerkompott	32,90
--	-------

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

Rosa gebratenes Lammkarée mit Safran-Paprika Beurre Blanc Allerlei von der Aubergine und Nuss-Kartoffeln	33,90
Schnitzel vom Kalbsbries mit Wiener Garnitur glasierten Rüben und marinierten Preiselbeeren	36,90
Gebratenes Duroc Schweinekotelett mit Chimichurri Variation von der Artischocke und Berny-Kartoffeln	32,50

DAS FINALE

Küchlein und Krem von Ricotta mit Sauerkirscheis	14,50
Zartbitterschokoladen Soufflé mit Allerlei von der Heidelbeere (Wartezeit ca. 22 min.)	14,90
Käse Mönchskopfkäse mit schwarzem Walnusssorbet prickelnden Trauben und Riesling	14,80