



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Rhabarber-Dressing | Chutney | Wildreis

11,9 (vegan)
+ Ziegenkäse 14,5

Erbse und Karotte
Erbsenpüree | Karottenvariation | Estragon | Minze
14,5 (vegan)

Gebackener Feta
Gurkenvariation | rote Zwiebeln | Oliven
15,5

Gezupfter Kabeljau
Erbsenpüree | Karottenvariation | Estragon | Minze
17,0

Ochsenmaulsalat
Zunge | Radieschen | Schnittlauch | Mayonnaise
16,5

Suppe

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe
Kartoffel | Lauch | Croutons
7,0 (vegan)

Spargelsuppe
Spargel | Pesto
7,5 (vegan)



Hauptgang

Geräucherte Paprika
Aubergine | Tomate | Risoni
23,5 (vegan)

Französische Maishähnchenbrust
Erbse | Zuckerschote | Blinis
25,5

Flanksteak
BBQ | Aubergine | Paprika | Maispolentae
27,5

Spargel vom Spargelhof Sterthoff
Zitrone | Cashewnuss | Pilze
25,5 (vegan)

Spargel vom Spargelhof Sterthoff

mit rosa gegartem Kalb
Kartoffel | Hollandaise
32,0

mit Kabeljau
Kartoffel | Hollandaise
29,0

Dessert

Variation von Erdbeere und Rhabarber
Vanille | Sorbet | Gel
14,5

Cheesecake
Mango | Banane | Karamell
14,5 (vegan)

Sorbet | Sekt
8,5 (vegan) / auch alkoholfrei möglich

Eis | Pistazienlikör
8,5

Ziegenkäse
Ziegenkäse | Rhabarber | Nuss
12,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

54,0

Fünf Gänge

74,0

Inklusive Weinbegleitung

+26,0 (3 Gläser)

Die Menüs können auch als vegetarische Option gewählt werden und werden vom Koch sorgfältig zusammengestellt.

Vegetarische/vegane Varianten enthalten jeweils einen zusätzlichen Gang.

Lass dich überraschen!

Snacks

*passend zu einem Wein mit 7grad
(erhältlich ab 21 Uhr)*

BBrotkorb | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Kalte Kartoffel-Lauchsuppe

Kartoffel | Lauch | Croutons

7,5

Kalbskopf-Praline

Schnittlauch | rote Zwiebeln

11,5

Ziegenkäse | Rhabarber | Nuss

12,5