



## Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen

Birnen-Dressing | Chutney | Wildreis

11,9 (vegan)

+ Ziegenkäse 15,5

Tomaten-Brot Salat

Basilikum Sorbet | Balsamico

14,5 (vegan)

Gebackener Feta

Melone | Fenchelsalat | schwarze Nuss

15,5

Oktopus

Melone | Fenchelsalat | Salzzitrone

19,0

Carpaccio vom Kalbsfilet

Pfifferlinge | Radieschen | Mayonnaise

22,5

## Suppe

Kalte Melonensuppe

Wodka-Schaum

7,0 (vegan)

Weißer Tomatensuppe

Mandel | Basilikum

7,5 (vegan)



## Hauptgang

### Sauerampfer-Grieß

Pfifferlinge | Sellerie | Balsamico

25,5 (vegan)

### Birne und Bohne

Gebratene Kartoffel | Chutney | weißer Tomatenschaum

23,5

### Kross gebratener Zander

Brokkoli | Holunderblüten | Kartoffeln

26,5

### Französische Maishähnchenbrust

Romana Salat | Parmesan | gezupftes Brot

27,5

### Rose gegartes Kalbsfilet

Pfifferlinge | Sellerie | Sauerampfer-Grieß

38,0

### Lammrücken mit Walnusskruste

Bohnen | Birne | Speck

32,0

## Dessert

### Plattpfirsich und Nougat

Mousse | Sorbet | Parfait

14,5

### Cheesecake

Passionsfrucht | Brombeere

14,5 (vegan)

### Zitronensorbet | Wodka

8,5 (vegan)

### Eis | Pistazienlikör

8,5

### Ziegenkäse

Ziegenkäse | Birne | Nuss

12,5



## Kulinarische Reise

Drei Gänge

56,0

Fünf Gänge

78,0

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)*

Brotkorb | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Zweierlei Süppchen

Wassermelone und weiße Tomate

9,5

Pilz-Risotto-Praline

Liebstöckel | Pilze

9,5

Ziegenkäse | Birne | Nuss

12,5