



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Rhabarber-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)
+ Ziegenkäse 16,0

Karottenvariation
Erbsenpüree | Estragon | Minze
17,5 (vegan)

Gebackener Feta
Gurkenvariation | rote Zwiebeln | Olive
18,5 (vegetarisch)

Gebratener Zander
Karotten | Erbsen | Estragon | Minze
22,5

Rindertatar vom Filet
Kapern | Champignons | Parmesan
22,5

Suppe

Waldpilzsuppe
Champignons | Schnittlauch
9,5 (vegan)

Spargelcremesuppe
Spargel | Sonnenblumenkerne
9,5 (vegan)



Hauptgang

Waldpilz Fregola Sarda

Geräucherte Pilze | Miso | Seidentofu
27,5 (vegan)

Maishähnchenbrust

Geräucherte Pilze | Miso | Fregola Sarda
33,5

Zander

Pistazie | Artischocke | Focaccia | Süßkartoffel
34,5

Lammrücken unter der Pistazienkruste

Artischocke | Focaccia | Süßkartoffel
39,5

Spargel vom Spargelhof Sterthoff

Zitronen-Tahini Soße | Cashewnuss | Pilze
32,0 (vegan)

Spargel vom Spargelhof Sterthoff

Kartoffel | Nussbutter-Hollandaise

+ mit Zander 39,0

+ mit Maishähnchenbrust 39,0

+ mit rosa gegartem Rinderfilet 44,0

Dessert

Süßer Blätterteig

Weißer Schokolade | Rhabarber | Pistazie
15,5

Schokoladenkuchen

Banane | Schokolade | Karamell
14,5 (vegan)

Zitronensorbet | Wodka oder Sekt

8,5 (vegan) – auch alkoholfrei möglich–

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Rhabarber | Nuss
14,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

59,0

Fünf Gänge

84,0

Inklusive Weinbegleitung

+29,0 (3 Gläser)

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

Lass dich überraschen!

Snacks

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

Brotkorb

Brot | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

10,5

Zweierlei Süsspchen

Spargel und Waldpilze

10,5 (vegan)

Ziegenkäse

Rhabarber | Nuss

14,5