



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Apfel – Chili Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)
+ Ziegenkäse 16,0

Gezupfter Kabeljau
Aubergine | Ricotta | Zwiebelmarmelade
18,5

Geschmorte Karotte (lauwarm)
Chutney | Chili | Sesam
15,5 (vegan)

Aubergine und Paprika
Pesto | Zwiebelmarmelade | Balsamico Essig
15,5

Tatar vom Rinderfilet
Kapern | Schalotten | Eigelb
22,0

Suppe

Rucola Suppe
Parmesan | Pinienkerne
9,0

Süßkartoffel – Kokosnuss Suppe
Limette | Sesam Espuma
9,0 (vegan)



Hauptgang

Gemüse Ratatouille

Fregola Sarda | Pilze | Tomate | Balsamico Gel

26,5 (vegan)

Sauerkraut-Strudel

Kartoffel | Traube | Senf

26,5 (vegan)

Kabeljaufilet

Ratatouille | Pilze | Tomate | Balsamico Gel

31,0

Duroc-Schweinrücken

Sauerkraut-Strudel | Traube | Senf

29,0

Zweierlei vom Rind

Blumenkohl | Curry | Eigelb | Buchtel

38,0

Lammrücken unter der Kruste

Zwiebelgewächse | Balsamico | Herzoginkartoffel

34,5

Dessert

Gefüllter Blätterteig

Süße Sahne | weiße Schokolade | Pistazie | Eis

16,5

Cheesecake

Banane | Schokolade | Sorbet

15,0 (vegan)

Zitronensorbet | Sekt oder Wodka

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Apfel Chutney | Gel | 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 | Nussbutter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Aubergine und Paprika

Ratatouille | Pesto | Balsamico Essig

8,0

Zweierlei Süsspchen

Rucola- und Süßkartoffel-Kokosnuss

9,5

Ziegenkäse

Apfel Chutney | Gel | Nuss

14,5

Parmesanbruch

9,0