

VORWEG - Starter

Pastinaken-Creme-Süppchen vegan Se,Su 8€

Bärlauchöl & rauchiger Pastinakencrunch
parsnip-crème-soup, wild garlic oil & parsnip crunch

Fischsuppe „So, wie wir sie lieben.“ F,M,S,Se 13€

Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkefir, knackiges Gemüse
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, vegetables

Strammer Max B,E,F,M,S,Su,W 17€

vom gebeizten & geräuchertem Thunfisch

Wasabi-Schmand, Preiselbeergel, Mischbrot, Bio-Spiegelei,
Wildkräutersalat
smoked & pickled tuna, cranberry gel, bread, fried egg, wild herb salad

Pikantes Tatar E,F,S,W,1,2 17€

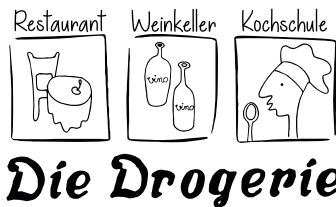
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

Fünf crunchige Garnelen 1,F,M,N,S,Su 13€

Reispapier-Tempura-Mantel, Sriracha Aioli, Pflücksalat, geröstetes Hausbrot
Five crunchy shrimp, rice paper & tempura, aioli, salad, toasted bread

Gebackene Ziegenkäsebällchen vegetarisch E,S,Su,W 13€

Preiselbeergel, Wildkräutersalat, Chicoree, Passionsfrucht-Dressing
baked goat cheese balls, cranberry gel, wild herb salad, chicory, passion fruit-vinaigrette



HAUPTSACHE - MAIN

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet ^{F,M,S,Su} 26€

Krosser Landuro-Schweinebauch, Rahm-Sauerkraut,
Nussbutter-Kartoffelpüree, Senf-Kaviar
pike perch fillet fried, crispy belly pork, cream sauerkraut, nut butter mashed potato

Gebratenes Wolfsbarschfilet ^{F,M,Su} 30€

Zitronen-Butter-Schaum, Baby Spinat, Tomate, Safran Risotto
grilled sea bass fillet, lemon butter foam, spinach, tomato, Safran risotto

Sous vide gegarter Kalbstafelspitz ^{M,Se,Su} 25€

Meerrettich-Rahm, Erbse, Radieschen, Kohlrabi, Bouillon-Kartoffel
veal boiled fillet I, horseradish-crème, pea, radish, cabbage turnip, bouillon potato,

Kalbssteak Strindberg 2.0 ^{E,M,S,Se,Su,W,1,4} 28€

Balsamico-Jus, glasierte Bundmöhre, Kartoffel-Schinkenspeck-Schnecke
veal steak, glazed carrot, potato & ham

Boeuf Bourguignon ^{1,4,M,Se,Su} 24€

geschmortes Rindfleisch, Perlzwiebel, Champignon, glasierte Bundmöhre,
Nussbutter-Kartoffelpüree
Boeuf Bourguignon, perl onion, mushroom, glazed carrot, nut butter mashed potato

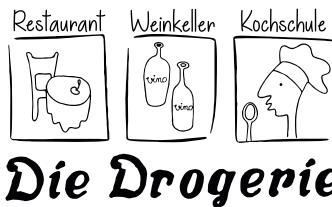
Rosa gebratene Entenbrust ^{A,B,Se,Su,3} 26€

Teriyaki-Sauce, knackiges Gemüse, Basmati-Kafir-Reis, Miso-Schaum
pink grilled duck breast, Teriyaki-sauce, vegetables, basmati-kafir rice, soybean-foam

Burger ^{E,M,Su,W,1,2,4} 22€

Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre

Dinkelbun, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bärlauch-Sour-Cream, Kartoffel-Dippers
Burger, veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot
spelt bun, bacon, cheddar, gherkin, tomato, red onion, lettuce, potato dippers



Rosa Lammrücken mit Bärlauchkruste ^{M,Se,Su,W} 36€
 Balsamico-Jus, Bohnen im Speckmantel, Wurzelgemüse-Kartoffelpüree
 rose saddle of lamb, balsamic jus

Perlencouscous-Ragout & Gemüse ^{vegan A,B,Se,Su,1} 21€
 Harissa Falafel Balls, Bärlauchöl, Kresse
 pearl couscous & vegetable, harissa falafel, wild garlic oil, cress

Handgemachte Ravioli ^{vegetarisch E,M,Se,Su,W} 22 | 29€
gefüllt mit Ricotta & Zitrone
vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen
 Weißwein-Rahm, Baby Spinat, getrocknete Tomate, Rucola, Parmesan
 homemade ravioli stuffed with ricotta cheese & lemon,
 white wine sauce, spinach, dry tomato, rocket salad, Parmesan,
 vegetarian or with fillet strips

Rinderfilet 200g oder 300g ^{M,S,Su} 40 | 50€
oder La Pastoril Entrecôte aus dem Dry Ager 200g oder 300g 38 | 48€
 Kräuterbutter, kleiner Wildkräutersalat,
 Ofenkartoffel & Bärlauch-Sour-Cream
 beef fillet 200g or 300g or La Pastoril Entrecôte from our Dry Ager 200g or 300g
 herb butter, wild herb salad, baked potato & wild garlic sour cream

ZUM SCHLUSS - SWEET

After Eight 3.0 ^{vegan W} 9€
 Schokoladen Törtchen, Pfefferminzeis, Passionsfruchtgel
 chocolate tart, peppermint ice cream, passion fruit gel

Pistazien Soufflé ^{vegetarisch B,E,N,M,W,6} 9€
 Nougat-Eis, Crumble, Salted Caramel Gel
 pistachio soufflé, nougat ice cream, salted caramel gel