

Vorspeisen

Raffiniert. Saisonal. Modern.

- Hokkaido-Creme-Süppchen** ^{vegan} 8€
Kokosschaum, Kürbiskernöl,
gebackene Jaipur-Kichererbsen ^(B,Se,Su)
- Fischsuppe a la Drogerie** 13€
Gewürzgurken-Schmand, Senfkaviar,
knackiges Gemüse ^(F,M,S,Se,Su)
- Tatar von gebeizter Senftenberger Lachsforelle** 15€
Meerrettich Mayonnaise, geröstetes Agroforstbrot,
gepickelte Radieschen, Wildkräutersalat,
Pfirsichdressing ^(F,E,M,R,S,Su)
- Pikantes Tatar** 17€
handgeschnitten vom Rind, hausgemachter Senf,
Eigelbgel, Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern,
geröstetes Hausbrot ^(E,F,S,W,1,2)
- Gebackene Backe** 13€
Ochsenbacken-Essenz, Sellerie-Birnen Püree, Feldsalat ^(E,M,Se,Su,W)
- Gratinierter Ziegenkäse-Pumpernickeltaler** 13€
Thymian, Honig, Wildkräutersalat, geröstete Walnüsse,
Pfirsichdressing ^(A,S,Su)
vegan mit Blumenkohl Falafel ^(A,N,S,Su)



Hauptgänge

Bodenständig. Unverfälscht. Charakterstark.

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet 27€

Honig-Senf-Schaum, vanillisiertes Tomaten-Lauch-Gemüse,
Nussbutter-Kartoffelpüree ^(F,M,S,Su,1)

Rosa Thunfischfilet -ketogen- 30€

Wasabi-Schaum, knackiges Wok-Gemüse,
Erbsensprossen ^(B,F,Se,Su,1)

**Kulinarische Reise durchs Seenland,
5 Seen 5 Fische, vom Fischer aus Niemtsch** 32€

geräucherte Regenbogenforelle & Senfkaviar, Sous-vide
gegarte Schleie & Honig-Senf-Schaum, gebackener Wels &
Meerrettich-Mayonnaise, Kochklops vom Karpfen &
frittierte Kapern, gebratene Lachsforelle &
Tomaten-Lauch-Gemüse, Nussbutter-Kartoffelpüree ^(E,F,M,S,Su,W,1)

Cordon bleu vom Landuro Schweinefilet 28€

Domin's Kochschinken, Taleggio, Zitronen-Velouté,
glasierte Bundmöhren, Wildpreiselbeeren,
hausgemachte Kroketten ^(E,M,Se,Su,W,1,2)

Rosa Entenbrust 26€

Teriyaki Sauce, Miso-Schaum, knackiges Wok-Gemüse,
gebackene Reisbällchen ^(A,B,E,Se,Su,W,1)



Hauptgänge

Ehrlich. Handgemacht. Raffiniert.

Rinderfilet oder Dry Aged Entrecôte

200g|300g

41|51€

grüner Pfefferrahm, Bohnen im Speckmantel,
Rosmarin-Drillinge ^(M,Se,Su,4,9)

Geschmorte Ochsenbacke

26€

glasierte Vanillemöhren, Nussbutter-Kartoffelpüree ^(M,Se,Su)

Wagyu-Burger

23€

Dinkelbun, Cheddar, Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel,
Salat, Dippers, Sriracha Mayonnaise ^(E,M,S,W,1,2)

Gemüse-Stroganoff & Blumenkohl Falafel ^{vegan}

23€

Rote Bete, Chamignons, Zwiebel, Gewürzgurke,
Weißwein-Rahm, Duftreis

mit Rinderfiletspieße ^(A,Se,Su,1,2)

30€

Hausgemachte Ravioli ^{vegetarisch}

24€

mit Ricotta & Zitrone, Salbei-Rahm, gebratener Kürbis,
geröstete Walnüsse, Rucola, Parmesan, Olivenöl

mit Rinderfiletstreifen ^(E,M,N,Su,W)

30€

Veggie Burger ^{vegetarisch}

22€

Couscous, Rote Bete, Sellerie, Möhre, Cheddar,
Gewürzgurke, Tomate, Zwiebel, Salat,
Dippers, Sriracha Mayonnaise ^(E,M,Su,W)



Süßes Finale

Verspielt. Verführerisch. Vollendet.

Grießflammeri & Mirabelle (vegan) 9€

Griesflammeri im Knuspermantel, marinierte Mirabellen,
Apfelgel, Salz-Karamell-Eis ^(W)

Kalter Hund (vegetarisch) 9€

Kirschspiegel, Buttermilcheis, Sahne ^(E,M,W)

Affogatto al caffè 6€

Espresso, Vanilleeis ^(E,M)

Kaffeespezialitäten Markt 15

Espresso 2,90€

Kaffee Crema 3,10€

Cappuccino 3,50€

Riesling Beerenauslese 15,90€

Deutschland-Pfalz-Markus Pfaffmann
Aromen von Stachelbeere,
Zitrusfrucht & exotisch gelben Früchten

