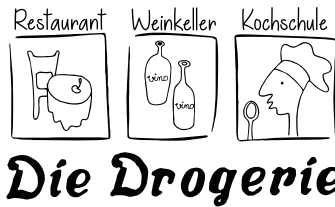


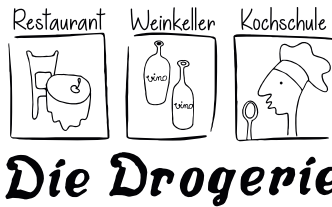
VORWEG - STARTERS

- Thaisüppchen** ^{E,S,Se,Su} 8€
knackiges Gemüse, Koriander-Öl, pochiertes Ei
Thai-soup, vegetables, coriander-oil, poached egg
-
- Fischsuppe „So, wie wir sie lieben!“** ^{F,M,S,Se} 13€
Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senfkiaviar, knackiges Gemüse
fish soup, gherkin sour cream, beetroot mustard caviar, crunchy vegetables
-
- Tomaten-Orangen-Süppchen** ^{M,Se,Su,W} 9€
Mini-Burratina, Olivenöl, Knoblauch-Croûtons
tomato-orange-soup, mini Burratina, olive-oil, garlic-cROUTONS
-
- 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
-
- Samosa - Teigtasche mit Kartoffeln & Kräutern** ^{vegan A,B,Se,Su,N} 12€
Mahammara - Paprika-Walnuss-Dip, Feldsalat, Koriander-Öl
dumpling with potatoes & herbs, pepper-walnut-cream, lamb's lettuce, coriander-oil
-
- Gebackene Ziegenkäsepraline** ^{E,M,W} 14€
Mango-Chili-Chutney, Cranberry-Gel, Feldsalat
baked goat cheese, mango-chili-chutney, lamb's lettuce



HAUPTSACHE - MAINS

- Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** ^{E,F,M,W,S,Su} 25€
gebackene Blutwurst, Weinsauerkraut in Rahm, Senfkartoffelpüree
pike perch fillet fried on the skin, baked blood sausage, wine-sauerkraut,
mustard-mashed-potatoes
-
- Filet vom Knurrhahn** ^{F,M,Se,Su} 24€
sautiertes Tomaten-Vanille-Gemüse, Safran-Risotto
gurnard fillet, sautéed tomatoes-vanilla-vegetables, saffron-risotto
-
- Kalbsschnitzel** ^{E,M,Se,Su,W} 28€
Champignons in Rahm, hausgemachte Bärlauch-Kroketten
veal cutlet, cream mushroom, homemade wild garlic-croquettes
-
- Sous Vide gegarter Kalbstafelspitz** ^{M,Se,Su} 24€
Meerrettich-Sauce, Radieschen, Erbsen, Lauchzwiebel, Möhren, Drillinge
boiled fillet of veal cooked Sous Vide, horseradish sauce, radish, peas, spring onions,
carrots, potatoes
-
- Burger** ^{E,M,S,Su,W,1} 21€
Kalb oder vegetarisch mit Couscous, Rote Bete, Sellerie & Möhre
Bio-Dinkelbun vom Brotgraf, Bacon, Cheddar, Gewürzgurke,
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bärlauch-Sour Cream
Kartoffel-Dippers, Bärlauch-Sour Cream
burger, bacon, cheddar, gherkin, tomato,
red onion, lettuce, spelt bun, potato dippers, wild garlic-sour-cream
veal or vegetarian with couscous, beetroot, celery and carrot



Rosa gebratene Entenbrust ^{A,B,Se,Su,3} 25€
Teriyaki-Pflaumen-Sauce, knackiges Gemüse, Basmati-Reis, Kafir-Limetten,
Miso-Schaum
pink roasted duck breast, Teriyaki-plum-sauce, vegetables, basmati rice, Kafir-lime, soybean-foam

Belugalinsen Mujaddara ^{A,B,Se,Su} 21 | 38€
vegan oder mit Rosa Lammrücken & Bärlauch-Kruste ^{M,W}
Feigen, Datteln, Knoblauch-Öl, Rosmarin-Humus, Feldsalat
Beluga lentils Mujaddara, figs, dates, garlic-oil, rosemary humus, lamb`s lettuce

Hausgemachte Ravioli ^{E,M,Se,Su,W} 22 | 29€
gefüllt mit Ricotta, Parmesan & Zitrone
vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen
Morchel-Rahm, Zitronen-Öl, Rucola, Parmesan
homemade ravioli with Ricotta, Parmesan & lemon
morel foam, arugula, Parmesan,
vegetarian or with fillet strips

Rinderfilet 200g oder 300g ^{M,Se,Su} 40 | 50€
Frankfurter Kräuterbutter, kleiner Salat, Ofenkartoffel & Bärlauch Sour Cream
beef fillet 200g or 300g, herb-butter, small mixed salad, baked potato, garlic sour cream

ZUM SCHLUSS - SWEETS

Holunderblüten-Mousse ^{vegan W} 9€
Kumquat-Kompott, Holunderbeeren-Sorbet
elderflowers mousse, kumquat-compote, elderberries-sorbet

Pistazien Soufflee ^{E,M,W} 9€
Latte Macchiato Eis, Schokoladen-Orangen-Gel
pistachio-soufflé, latte macchiato ice, orange-gel