

VORWEG - STARTERS

Spargelcremesüppchen vegetarisch M, Se, Su,W 8€

Bärlauchschaum
asparagus cream soup, wild garlic foam

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 vegan M,Se,Su,W 8€

Olivenöl
tomato-orange-soup, olive-oil

Pikantes Tatar E,F,S,W,1,2 17€

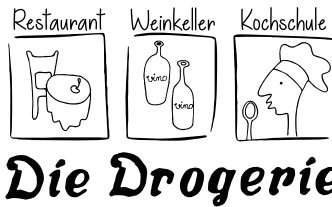
handgeschnittenes Rinderfilet, hausgemachter Senf, Eigelbgel,
Gewürzgurke, Zwiebel, frittierte Kapern, geröstetes Hausbrot
spicy Tatar, hand cut beef fillet, homemade mustard, egg yolk gel,
gherkin, onion, deep fried capers, toasted bread

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

Burratini M,S,Su,W,4 10€

grüner Pfeffer, Spargel, Erdbeere, Salat
Burratini, green pepper, asparagus, strawberry, salad



HAUPTSACHE - MAINS

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

Wermut-Orangen-Sud, zweierlei roh gebratener Spargel, Kirschtomate,
Bärlauch-Kartoffelpüree

pike perch fillet fried on the skin, vermouth butter, two kinds of grilled asparagus, cherry tomato,
wild garlic mashed potato

Filet vom Knurrhahn ^{F,M,Se,Su} 24€

sautiertes Tomaten-Vanille-Gemüse, Safran-Risotto

gurnard fillet, sautéed tomatoes-vanilla-vegetables, saffron-risotto

Zwei kleine Kalbsschnitzel ^{E,M,Su,W} 28€

Sauce Hollandaise, Sallgaster Spargel, Kräuter-Kartoffel

veal cutlet, hollandaise sauce, asparagus, herb potato

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,

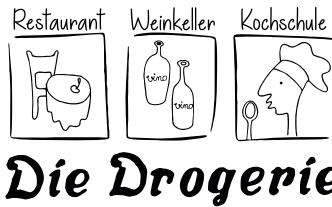
Tomate, rote Zwiebel, Salat, Bärlauch-Sour Cream

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,4} 22 | 29€
gefüllt mit Ricotta & getrockneter Tomate
vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen
Bärlauch-Sauce, Rucola, Parmesan
homemade ravioli with Ricotta & dried tomatoes
wild garlic sauce, 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

Trilogie von der Erdbeere ^{vegan W} 9€
Parfait-Riegel, Erdbeer-Minz-Salat, Gel, weiße Schokolade
strawberry trilogy, parfait, strawberry-mint-salad, white chocolate

Pistazien Soufflé ^{E,M,N,W} 9€
Kokos-Eis, Mandel-Creme
pistachio-soufflé, coconut-ice, almond-creme