

VORWEG - STARTERS

Kürbissüppchen vegan

8 €

Kürbiskern-Espuma & Krokant
pumpkin soup, pumpkin seed espuma & brittle

Fischsuppe „So, wie wir sie lieben“

13 €

Gewürzgurken-Schmand, Rote-Bete-Senf kaviar, knackiges Gemüse
fish soup, gherkinsour cream, beetrootmustard caviar, crunchy vegetables

Thunfisch-Ceviche

16 €

Paprika, Zucchini, Lauch, Quinoa-Salat mit getrockneten Tomaten
tuna-ceviche,pepper, courgette, leek, quinoa saladwith dried tomatoes

Pikantes Tatar

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

Toast Hawaii 2.0

10 €

Tramezzini, spanischer Kastanienschinken, gegrillte Ananas,
Cheddar, Wildkräutersalat, Amarena-Chili-Gel
Tramezzini, ham, grilled pineapple, cheddar, wild salad,Amarena-chili-jelly

Ziegenkäse-Mousse & gegrillter Kürbis vegetarisch

12 €

Wildkräutersalat, Kirschdressing, Granatapfel-Kerne, Cracker
goat cheese & grilled pumpkin,wild salad, cherry dressing, pomegranate, cracker

HAUPTSACHE - MAINS

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

26 €

Sauce Hollandaise von brauner Butter, gebratener Blumenkohl,
Nussbutter-Kartoffelpüree
pike perch fillet fried on the skin, brown butter hollandaise sauce,
fried cauliflower, nut-butter-mashed potato

Der König der Lachsfische - Filet vom Seesaibling

30 €

Senf Schaum, sautierter Honig-Fenchel, Süßkartoffelpüree
Arctic char fillet, mustard foam, sautéed honey fennel, mashed sweet potato

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

28 €

gefüllt mit Taleggio & spanischem Kastanienschinken, Kalbsveloute,
gratinierter Blumenkohl, handgemachte Kroketten
veal escalope cordon bleu filled with Taleggio (Italian cheese) & Spanish ham,
veal velouté, fried cauliflower, handmade croquettes

Rosa gebratene Entenbrust

25 €

Orangen-Wirsing-Rahm, Süßkartoffelpüree
pink grilled duck breast, orange-savoy cabbage, mashed sweet potato

Burger

21 €

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

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

HAUPTSACHE - MAINS

Duroc Schweinebäckchen

25 €

Rioja-Jus, Bohnen im Speckmantel, Nussbutter-Kartoffelpüree
Duroc pork cheek, Rioja-sauce, bacon beans, nut-butter-mashed potato

Gebackener Blumenkohl im Jaipur-Tempurateig ^{vegan}

21 €

Kürbis-Kokosragout, Süßkartoffelpüree
baked cauliflower in tempura dough, pumpkin-coconut-ragout, mashed sweet potatoes

Handgemachte Ravioli

22 / 29 €

gefüllt mit Ricotta & Walnuss & Honig vegetarisch oder mit Rinderfiletstreifen

pikante Paprika-Sauce, Rucola, Parmesan
homemade ravioli stuffed with ricotta cheese & nuts & honey, paprika sauce,
rocket salad, Parmesan,
vegetarian or with fillet strips

Rinderfilet 200g oder 300g

40 / 50 €

oder La Pastoril Entrecoté aus dem Dry Ager

38 / 48 €

200g oder 300g

Pfefferrahm, gratinierte Blumenkohlröschen, Schupfnudeln
beef fillet 200g or 300g or La Pastoril Entrecoté from our Dry Ager 200g or 300g
pepper sauce, cauliflower, scrape noodles

ZUM SCHLUSS - SWEETS

Schokoladen-Brownie

9 €

Nougat-Parfait, Cashew-Gel, Sahne

brownie, chocolate hazelnutparfait, cashews-jelly, cream

Holunderbeerensuppe vegan

9 €

Spätsommerfrüchte, Vanilleeis, Sahne

elderberry soup, late summerfruits, vanilla ice-cream, cream



Die Drogerie