

Vorspeisen

Tatar vom Kalb mit Wachtelspiegelei
auf Quinoasalat, marinierten Buchenpilzen und Koriander
€ 19,50

Gebratene Jacobsmuscheln mit Fenchel-Apfelsalat
Rote Beete Carpaccio und Friséespitzen
€ 17,50

Salate

Bunte Sommersalate mit gekochtem Land-Ei
Balsamico-Vinaigrette
gerösteten Kernen, Mandeloliven und gefüllten Peppadews
€ 12,50

Caesar´s Salad
Römersalat mit Knoblauch-Croûtons
gehobeltem Grana Padano
€ 13,50

mit sautierten Putenbruststreifen und feinen Kräutern
€ 9,50

oder mit gegrillten Garnelen (4 Stück), mariniert mit Limetten Öl
€ 12,00

Suppen

Sellerie-Apfelsuppe
mit gebackenem Lauchstroh und Trüffelcroustini
€ 15,50

Rinderkraftbrühe mit eigener Einlage
Celestine und Wurzelgemüse
16,50 €

Hauptgerichte

Auf der Haut gebratenes Skreifilet
Purple Curryschaum, gerösteter Blumenkohl-CousCous
Steckrüben-Kartoffel Cannelloni
€ 32,50

Gebratenes Lachsfilet
Quittenschaum, karamellisiertes Maronen-Risotto
lauwarmer Grünkohl
€ 29,50

Gebratenes Zanderfilet
Birnen-Senf, Belugalinsen, geschmorter Chicorée
gebackene Kartoffeltarte
€ 31,50

Wiener Schnitzel „klassisch“
Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat
€ 28,50

Geschmorte Hirschbacke
sautierte Birne, Speckcrunch
Schwarzwurzeln in Rahm und gebackenes Brioche
€ 34,50

Gegrilltes Rinderfilet
Schalotten-Portweinjus, zweierlei Pastinake
gebackene La Ratte Kartoffeln
€ 39,50

Vegetarisches Gericht

Gebackener Mandel-Nusskuchen
Kichererbsen, Pastinakenpüree und Schalotten-Organemulsion

als Zwischengang € 18,50
als Hauptgang € 26,00

Desserts

Variation vom Altländer Apfel
(Urkorn-Apfelschnitte, Gebackener Strudel mit Topfen, Fruchtiges Sorbet)
€ 16,50

Nougatmousse
Kirsch-Ingwer Ragoût und Blutorangensorbet
€ 15,50

Rohmilchkäse-Auswahl
Feigensenf und Früchtebrot
€ 17,50