



ABENDKARTE

MONTAG - SAMSTAG 18:00 - 22:30 UHR



ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER* 1 5,5 | 6 31,5 | 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone

TATAR VOM WEIDERIND 28 / 45
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot

DREIERLEI VOM KÜRBIS  19
mit Feige, Haselnuss und Pflücksalat

NORDSEEKRABBE-COCKTAIL* 23
mit Romana Salat, Champignons und Kirschtomaten

ZWISCHENGANG

MAISCREMESUPPE  16
mit Paprika, roter Zwiebel und gepickelter Chili

WALDPILZ RISOTTO  23 / 34
mit Tomatenconcassé, Schnittlauch und Parmesan

HAUPTSPEISEN

GEMÜSEKROKETTEN  32
mit Süßkartoffel, Zwetschge, Grünkohl und Safran-Mayonnaise

FILET VOM SAIBLING 36
mit bunter Bete, geschmorter Gurke, Sauerrahm und Dill

STEAK VOM WEIDERIND [180g] 48
[250g] 58
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

EDELBITTERSCHOKOLADEN-BROWNIE  14
mit Karamell, Erdnuss, Banane und Apfelsorbet

SABAYON  9
mit Früchten und hausgemachtem Sorbet

AFFOGATO  7
Vanilleeis mit Espresso

EIS oder SORBET hausgemacht 4

UNSERE KÄSEAUSWAHL 12 | 18
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot

 vegetarisch  vegan

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | *Wildfang/-sammlung

Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.