



OSTERKARTE








OSTERKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER*	1 4,5 6 24 12 45
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
GEBACKENES EI	21
mit Sellerie, Blattspinat und Büsumer Krabben*	
KOPFSALAT 	14
mit Paprika, Zitrone und Sonnenblumenkernen	
BLUMENKOHLCREMESUPPE 	16
mit Parmesan-Croûtons und Bärlauchknospe*	
STROZZAPRETI 	16
mit Brokkoli, Tomate, Mandel und Pecorino	

HAUPTSPEISEN

GEGRILLTER TUNIBERGER SPARGEL 	32
mit neuen Kartoffeln und grüner Sauce	
VARIATION VOM LAMM	42
mit Spitzkohl, Süßkartoffeln und Salzzitrone	
FILET VON DER BROSME*	39
mit Erbse, Karotte und Sesam	
ENTRECÔTE <i>vom Lavasteingrill</i>	44
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

CRÈME BRÛLÉE	16
mit hausgemachtem Sorbet	
AFFOGATO	6
Vanilleeis mit Espresso	
EIS <i>oder SORBET hausgemacht</i>	4
UNSERE KÄSEAUSWAHL	16 21
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.