



ABENDKARTE





# ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

## VORSPEISEN

<b>AUSTER*</b> .....	1 5,5   6 31,5   12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
<b>CROSTINO VOM LANDBROT</b> <i>P</i> .....	13
mit Kürbis, Birne, Walnuss und Ziegenkäse	
<b>TATAR VOM WEIDERIND</b> .....	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf & Röstbrot	
<b>BUNTE BETE</b> <i>V</i> .....	11
mit Fenchel, Orange und Senf	

## ZWISCHENGANG

<b>ZWIEBELSUPPE</b> <i>P</i> .....	14
mit Macis Kruste, Comté, Gartenkresse	
<b>PENNE RIGATE ALLA PUTANESCA</b> <i>V</i> .....	14 / 21
mit Tomate, Olive, Kapern, Chili	

## HAUPTSPEISEN

<b>GERÖSTETER KOHL</b> <i>V</i> .....	26
mit Sellerie, Kümmel, Zwiebel	
<b>MEDAILLONS VOM SEETEUFEL*</b> .....	39
mit Süßkartoffel, Grünkohl, Porree, Korinthe	
<b>STEAK VOM WEIDERIND</b> [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

## NACHSPEISEN

<b>PUMPKIN PIE</b> <i>V</i> .....	12
mit Pekanuss, Brombeersorbet und Pumpkin Spice Hippe	
<b>SABAYON</b> <i>P</i> .....	9
mit Kompott und hausgemachtem Sorbet	
<b>AFFOGATO</b> .....	7
Vanilleeis mit Espresso	
<b>EIS oder SORBET hausgemacht</b> .....	4
<b>UNSERE KÄSEAUSWAHL</b> .....	12   18
mit hausgemachtem Chutney und Sauerteigbrot	

*P* vegetarisch *V* vegan

Alle Zutaten aus kontrolliert biologischem Anbau | DE-ÖKO-006 | \*Wildfang/-sammlung  
Allergene- und Zusatzstoffe in separater Karte verfügbar.