



ABENDKARTE







ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN


VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
CEVICHE*	20
mit Kokosmilch, Limette, Grapefruit, Süßkartoffel, Chilimayonnaise	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf & Röstbrot	
GEBACKENE AUBERGINE 	13
mit Kichererbse, Granatapfel, Paprika und Minze	



ZWISCHENGANG

ROTE BETE SUPPE 	12
mit Rettich, Miso und Mandarine	
PASTA ORECCHIETTE 	14 / 21
mit Blauschimmelkäse, Cranberry, Zwiebel und Haselnuss	

HAUPTSPEISEN

KÜRBISBAUMKUCHEN 	27
mit Kräuterseitling, Rosenkohl, Apfel und Rotkohl	
FILET VOM WEIBEN HEILBUTT*	42
mit Blattspinat, Birne, Bohnen und Speck	
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

BRATAPFEL-CHEESECAKE 	12
mit Spekulatiuscrunch und Mandelsorbet	
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.