



ABENDKARTE





ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN


VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
FELDSALAT	23
mit Cranberry, Buchweizen, Blumenkohl und Filetschinken vom Hirsch*	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf & Röstbrot	
CROSTINO VOM LANDBROT 	12
mit weißen Bohnen, Fenchel, Zwiebel und Kumquat	



ZWISCHENGANG

SELLERIECREMESUPPE 	12
mit Staudensellerie und Grapefruit	
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 	12 / 18
mit Knoblauch, Chili und Olivenöl	
+ Parmesan	+ 3
+ Black Tiger Garnelen	+ 4,5

HAUPTSPEISEN

WIRSINGROULADE 	26
gefüllt mit Marone und Pilzen mit Karotte und Orange	
FILET VOM SAIBLING	34
mit Graupenrisotto, roter Bete, Lauch, Meerrettich und Apfel	
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

KARDAMOM FINANCIER 	16
mit Buttermilch, pochierter Birne und Haselnusseis	
SABAYON 	9
mit Kompott 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.