



ABENDKARTE





ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
GEGRILLTER CHICORÉE 	13
mit Karotte, Mandarine, Cashew und Petersilienmayonnaise	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf & Röstbrot	
HAUSGEBEIZTER LACHS	23
mit bunter Bete, fermentiertem Rettich, Maracuja und Schmand	

ZWISCHENGANG

CREMIGE STECKRÜBENSUPPE 	12
mit Birne, Kakaoschaum und Feldsalat	
GIGLI PASTA ALL'AMATRICIANA	14 / 21
mit Tomate, Guanciale und Pecorino	

HAUPTSPEISEN

GERÖSTETER BLUMENKOHL 	24
mit Süßkartoffel, Austernseitlingen, Brösel, Zitronensauce und Haselnuss	
FILET VOM ZANDER*	42
mit Erbsencreme, Pak Choi, Petersilienwurzel, Zitronengrasschaum	
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

GETRÄNKTER MANDELKUCHEN 	14
mit Triple Sec, Salzkaramell und Orangeneis	
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.