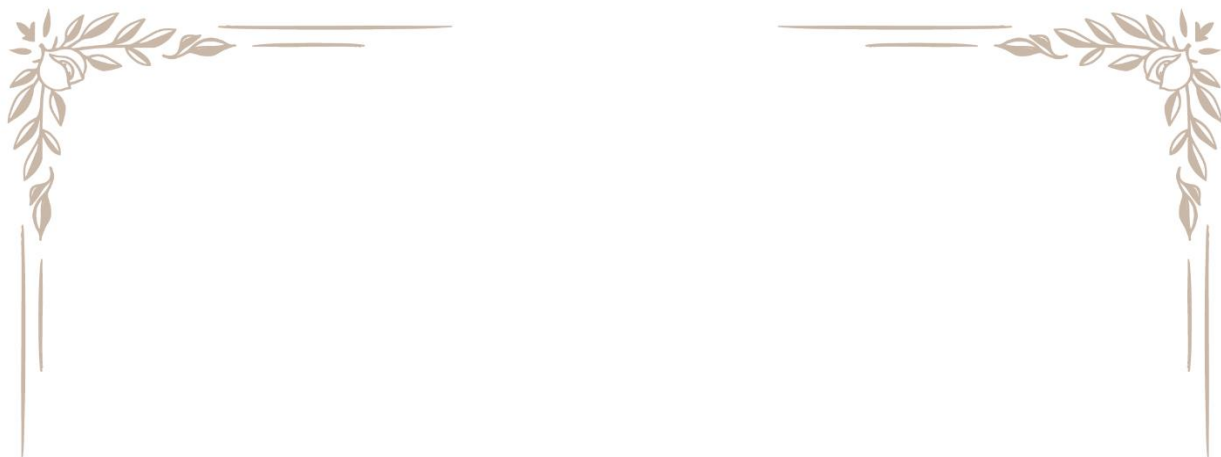




ABENDKARTE





ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
CROSTINO VON DER SESAMKRUSTE	16
mit Aubergine, Tomate, Salzzitrone  und Provolone 	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot	
JAKOBSMUSCHEL* & GARNELE	25
mit Süßkartoffel, Gurke, Chili und Passionsfrucht	

ZWISCHENGANG

SUPPE VON MEERESFISCHEN*	19
mit Safran, Fenchel, Tomate und Staudensellerie	
PASTA VOLANTI 	16 / 27
mit grünem Spargel, Zitrone, Kapern und Sonnenblumenkernen	

HAUPTSPESIEN

GERÖSTETER WEIßER SPARGEL 	32
mit Petersilienwurzel, Zwiebel, Haselnuss und Kräutersauce	
SALTIMBOCCA VOM SEETEUFEL*	42
mit Salbei, Kartoffel, Blattspinat, Erbse und Pfirsich	
STEAK VOM WEIDERIND [180g]	44
[250g]	54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPESIEN

MARINIERTER ERDBEEREN 	14
mit Sesam, Mascarpone und Minzeis	
SABAYON 	9
mit Früchten und hausgemachtem Sorbet	
AFFOGATO 	7
Vanilleeis mit Espresso	
EIS oder SORBET hausgemacht	4
UNSERE KÄSEAUFWAHL	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.