



ABENDKARTE

MONTAG - SAMSTAG 18:00 - 22:30 UHR





ABENDKARTE

... UND WEITERE GERICHTE ALS TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

AUSTER*	1 5,5 6 31,5 12 60
mit Schalotten-Vinaigrette und Zitrone	
SALZ-KAROTTEN-TATAR 	14
mit Pak Choi, Sesam, Limette und Koriander	
TATAR VOM WEIDERIND	25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot	
BLUE STILTON 	19
mit pochierter Birne, gepickelter Zwiebel, Haselnuss und Blattsalat	

ZWISCHENGANG

GERÖSTETE BLUMENKOHLSUPPE 	15
mit Lauch, Nektarine und Vanille	
VOLANTI	14 / 21
Pasta mit Zucchini, Tomate, Thymian  und Feta Käse 	

HAUPTSPEISEN

GEBACKENE SÜBKARTOFFEL 	28
mit Kichererbse, Steinchampignons, Rotkohl und Pflaume	
FILET VON DER SCHOLLE*	36
mit Brokkoli, Mandel, Fondant Kartoffeln und Speckschaum	
STEAK VOM WEIDERIND [180g].....	44
[250g].....	54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus	

NACHSPEISEN

HAUSGEMACHTES MOHNEIS 	12
mit Zwetschgenröster und Butterstreusel	
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.