



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

TATAR VOM WEIDERIND..... 25 / 40
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot

GEBACKENE PETERSILIENWURZEL  15
mit Cashew Kernen, Petersilie, Paprika und Buchweizen

CEVICHE VOM MEERESFISCH* 24
mit Gurke, Mango, Limette, Knoblauch und Sesam

ZWISCHENGANG

KOKOS-GEMÜSE-SUPPE  15
mit eingelegtem Tofu, hausgemachtes Kimchi und Miso

ORECCHIETTE 14 / 21
mit Kürbis, Salbei, Kürbiskernen  und Ziegenkäse 

HAUPTSPEISEN

AUF SALZ GEBACKENE KAROTTE  28
mit Sellerie, Tonkabohne, Quitte und Feldsalat

FILET VOM SAIBLING 38
mit Kartoffelplätzchen, Grünkohl, bunter Bete und Orange

STEAK VOM WEIDERIND [180g]..... 44
[250g]..... 54
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

CRÈME FRAÎCHE MOUSSE 15
mit Zitrusfrüchten, Biskuit, Mandel und Koriander

SABAYON  9
mit Fruchtkompott 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.