



A B E N D K A R T E

M O N T A G - S A M S T A G 18:00 - 22:30 U H R



# 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

**GERÖSTETE BETE** ..... 15  
mit Pastinaken Creme, Miso, Granatapfel und Dill

**VITELLO TONNATO** ..... 21  
rosa Kalbfleisch mit Thunfischsauce\*, Kapern und Rucola

## ZWISCHENGANG

**PILZ-CREMESUPPE** ..... 16  
mit Semmelkloß, Kümmelkraut und Petersilie

**HAUSGEMACHTE GNOCCHI** ..... 18 / 27  
mit Gorgonzola, Blattspinat, Birne und Walnuss

## HAUPTSPEISEN

**GEFÜLLTE UND GESCHMORTE ZWIEBEL** ..... 28  
mit Bulgur, Tomate, Paprika, Spitzkohl und Kreuzkümmel

**FILET VOM STEINBEIBER\*** ..... 42  
mit Kartoffel, Blumenkohl, Fenchel, Blutorange und Nordseekrabben\*

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

## NACHSPEISEN

**ROTWEIN-GEWÜRZ-KUCHEN** ..... 14  
mit Mandel, Maracuja und Zitronensorbet

**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.