



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 28 / 45
mit Eigelb, Kapern, Sardelle*, Senf und Röstbrot

GEBEIZTER LACHS 22
mit gelber Bete, Schalotte, fermentiertem Rettich,
Johannisbeere und Kräuterschmand

GEGRILLTER ROMANASALAT  18
mit Ochsenherztomate, Pistazie und Basilikumsorbet

ZWISCHENGANG

GAZPACHO VON DER WASSERMELONE  15
mit Gurkengranitée, Minze und Zitrone

„RIGATONI ALLA NORMA“  17/ 27
mit Aubergine, Tomate, Zwiebel, Oregano und Ricotta

HAUPTSPEISEN

ZWEIERLEI VOM BLUMENKOHL  29
mit Kokosmilch, Paprika, Karotte, Champignon, Zitronengras,
Koriander und Chili

FILET VON DER MAKRELE* 38
mit Mais, Spinat, Zucchini, Himbeere und Frühlauch

STEAK VOM WEIDERIND [180g] 48
[250g] 58
mit Pommes Allumettes, Salat und Balsamico-Jus

NACHSPEISEN

LIMETTENMOUSSE  15
mit Mandelkuchen, Pfirsich und Karamell

SABAYON  9
mit Früchten 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.