

Aus der Vitrine

Oliven in Kräuter Öl	2,00
Kichererbsen-Mousse	3,50
Handkäse mit Musik	3,50
Spinatsalat mit Pinienkernen	3,50
Ziegenkäse und Pflaume im Speckmantel	4,00
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße, wachswweiches Bio-Ei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Birnenschutney	4,50
Trüffeltortilla	4,50
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Feige Püree und gebraten, Trüffelpecorino-Polenta	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Merguez, Fregola sarda Salat	5,00
Rehterrine, Whiskypflaumen	5,00
asiatisches Thunfischtatar	5,00
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	5,50
Spanferkelbäckchen, Walnuss-Selleriesalat	5,50
gratinierter Rindermarkknochen, Ajvar, Krautsalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Mango-Sorbet, Mandel-Schaum	5,00
Birnen-Tarte Tatin, mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

Salate

Blattsalat:

Himbeer-, Walnuss-, Balsamico-Dressing	8,00
mit gratiniertem Ziegenkäse	12,50

Suppe

Rheingauer Rieslingsuppe,
Salsiccia 6,50

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

Berliner Blutwurst (Bünger),
Preiselbeer-Birne, Süsskartoffelstampf 12,50

Hauptspeisen

Lasagne: Kürbis, Wirsing, Shiitake
mit Scamorza gratiniert, Sauerkrautsauce
Feldsalat, Ziegenfrischkäse 17,00

„Ebbelwoi Hinkelche“
Perlhuhnbrust mit Apfelweinsauce
Bohnengemüse, Kartoffel-Steckrübengratin 19,00

gebratene Schollenfilets, Senfsauce,
confierte Tomate, junger Spinat,
Stockfischbrandade 21,00

Kotelette vom Ibericoschwein Honig-Anis-Sauce
Aubergine, Püree, wilder Broccoli
Kartoffel-Quittenroulade 23,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

„Schwarzwald“ Kirscheis,
Schokoladekuchen, Schokoladenmousse 9,50