

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
Filet vom Brathering, hausgemacht, Sauerteigbrot, Salzbutterm	4,50
gebratene Steinpilze	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Rhabarberchutney	4,50
Merguez, marokanischer Möhrensalat	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Entenrilette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Minimozzarella, Tomatensalat, Pesto	5,00
black Tuna, asiatischer Gurkensalat	5,50
Wachtelbrust, Dattel-Rotkohlsalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, weisser Schokoladen-Schaum	5,00
Aprikosen-Tarte Tatin, mit Bio-Sahne mit Vanille-Rum-Eis	4,50 6,50

Salate

Blattsalat:

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

Suppe

Melonen-Gazpacho,
gebratener Scampo 6,50

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50
berliner Blutwurst (Bünger), Weinbergspfirsich
Kartoffel-Vanillestampf 12,50

Hauptspeisen

Bulgur-Shiitakebouletten, mariniertes Feta,
karamalisierte Tomate, Fontina-Paprikacreme
Salat, Buttermilch-Limonendressing 16,50
Backfisch vom Rotbarsch, Kartoffel-Gmüsesalat,
Yoghurt-Senfdressing 19,00
dry aged irisches Entrecôte, Ackerbohnenpüree,
warmer Bohnensalat, Pfifferlinge,
Kartoffel-Petersilienroulade 26,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch 12,50
Crème brûlée, Fichtensprossen-Eis,
Pfirsich in Holunderblüten
Sour cream-Limonenschaum 9,50