

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
Spargelsalat	4,50
Feta-Melonensalat	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Erdbeer-Chutney	4,50
Matjes, Apfel, Spreewaldgurke, Radieschen	4,50
Chipolata, gebratene Polenta, BBQ-Jus	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Ceviche vom Wolfsbarsch	5,00
asiatisches Lachsforellentartar	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Ententerrine mit Whiskypflaumen	5,00
Rindercarpaccio	5,00
Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat, Süsskartoffel	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, Holunderblüten-Schaum	5,00

Salate

Blattsalate:

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

Suppe

pikante kalte Erdbeersuppe Mini-Mozzarella-Spiess	6,50
--	------

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
französische Blutwurst, Weinbergspfirsich, Süsskartoffelstampf	12,50
Tagliatelle mit Pfifferlingscarbonara mit/ohne Coppa	10,50

Hauptspeisen

Blumenkohl in Kräuter-Radieschenvinaigrette gebratene Pfifferlinge, Ofen-Süsskartoffel, Ziegenfrischkäsecrème	17,50
geschmorte Ochsenbacke, Spargel, Spinatknödel,	19,00
Schollenfilet und Scampo, Sauerampfercrème Sanddorn-Fenchel, Gemüse Couscous	21,00
Kotelette vom trocken gereiften Durocschwein, Majoranjus, Kartoffel-Chorizoroulade Artischockencreme, gebratene Aubergine	23,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Milchrahmstrudel, Erdbeer-Joghurteis, Fichtensprossenschaum, Erdbeersalat	9,50