

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 mit Bio-Onsenei	4,50
Lambouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Pflaumenchutney	4,50
BBQ-Sardinen	4,50
Chorizotortilla, Salsa cruda	4,50
Nordseekrabben, Spargelsalat	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrillette mit Whiskypflaumen	5,00
Pastrami, Käferbohnsensalat	5,50
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Bulgur-Gemüsesalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Kalbskopf, Senf-Kapernvinaigrette	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Mango-Sorbet, Fichtensprossen-Schaum	5,00
Rhabarber-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

pikante Erdbeersuppe, Scampo	6,50
---------------------------------	------

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
berliner Blutwurst (Bünger), Calvados-Apfel Süßkartoffelstampf	12,50

Hauptspeisen

Grünkern-Kräuterknödel, Parmesankruste, Frühlingsgemüse, Spargel, Morchel	16,50
Rieslinghuhn, Brust gebraten, Keule geschmort Drillinge, Salat, Maracujadressing	18,00
Black Cod-Fischfilet, Cidresauce, Spitzpaprika mit Ricotta-Saubohnenfüllung Navetten, Süßkartoffelstampf	23,00
Entrecôte vom schottischen Hochlanrind schwarzer Knoblauch, confierte Tomate wilder Broccoli, Bärlauchgnocchi	27,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Tiramisu, Spargeleis, Erdbeer-Rhabarbersalat	9,50