

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, wachswiches Bio-Ei	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Birnenschutney	4,50
Chorizo-Tortilla	4,50
asiatisches Lachstatar	4,50
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Rehterrine, Whiskypflaumen	5,00
geräucherte Gänsebrust, Maronen-Rotkohlsalat	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	5,50
Wachtelbrust, marokanischer Möhrensalat, Ras el Hanout-Nüsse	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Spanferkelbäckchen, Spitzkohl, Sauerkrautrahm	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, Schokoladen-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin	
mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Eis	6,50

Salate

Blattsalat:

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

Suppe

Quitten-Süßkartoffel-Suppe,
gebratener Scampo 6,50

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

Berliner Blutwurst (Bünger), Gewürz-Birne,
Kartoffel-Steckrüben-Stampf 12,50

Hauptspeisen

Wirsingwickel:

Maronen, Shiitake, Tofu, Grünkern,
karamelierte Quitte, Rotkohlsauce,
Feldsalat, Kurkuma-Sesamdressing 17,00

Thunfischfilet,
Risotto von Riso negro, Pulpo, Muscheln,
Feldsalat, Schwarzwurzel, Nuss 19,00

Saltimbocca von der franz. Maispoularde,
Cassissauce, Preiselbeerbirne,
Kohlrabi, Kartoffel-Steckrübengratin 19,00

geschmorte Kalbshaxe, ausgelöst,
Bergamottemöhren, wilder Broccoli,
Birnen-Thymianpolenta 21,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Gugelhupf, Nougateis,
Pfefferkirschen, Amarettoschaum 9,50