

## *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
Kabeljaubouletten, mojo rojo	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
asiatisches Lachstatar	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Ententerrine mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Wachtelbrust, Süsskartoffelpüree	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Pastrami, Cole slaw, Bacon jam	6,00
gratinierter Bio-Rindermarkknochen	
Feldsalat, Kaperndressing	6,50
Himbeer-Sorbet, Haselnuss-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin, mit Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

## *Salate*

Wintersalat:

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

## ***Suppe***

Kartoffel-Kräutersuppe, Pastrami	6,50
-------------------------------------	------

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
Tagliatelle Rehragout mit Holunder	12,50

## ***Hauptspeisen***

Shiitake-Bulgurbouletten, Lauchsauce, Topinamburpüree, Schwarzwurzel, Orange, Ingwer	16,50
Böflamott (bayrischer sauerbraten), Rahmwirsing Kerbelwurzel, Kartoffel-Haselnussroulade	18,00
Gin-Lachs, Rote Bete-Carpaccio Meerrettichschaum, wilder Broccoli, Forellen-Kartoffelstampf	19,00
Entrecôte vom Angusrind, gebratene Aubergine, Bohne, Chorizo, Feta, Kartoffel-Thymiangratin	26,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Thymian-Honig-Crème brûlée, Earl Grey-Pflaume, Petersilienwurzeleis Schokoladenkuchen, Absinth	9,50