

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
Sellerie-Trüffelsalat, kandierte Walnuss	4,50
Rote Bete, Salzzitrone, Schafsjoghurt	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Couscous-Aprikosensalat, Tahinjoghurt	4,50
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
Krabbentortilla, Meerrettichschaum	4,50
Chorizo-Bohnensalat, Grünkern	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Entenrillette mit Whiskypflaumen	5,00
Vitello tonato	5,00
Wachtelbrust, Kartoffel-Erbсенstampf	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Kalbskopf in Senf-Kapernvinaigrette	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Mango-Sorbet, Mandel-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

Süsskartoffel-Bärlauch-Suppe gebratene Spanferkelbäckchen	6,50
--	------

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
berliner Blutwurst (Bünger), gebratene Birne Kartoffel-Selleriestampf	12,50
gebratenes Zanderfilet Tagliatelle mit Feldsalatpesto	12,50

Hauptspeisen

Rote Bete mit Feta-Mandelfüllung, Sauerkrautsauce, grüner Spargel Zucchini-Kartoffelrösti	16,50
Kaninchenkeule in Buttermilch geschmort, Senfmöhren, Bärlauchgnocchi	18,00
Zanderfilet, Salsiccia, Calvadosrahmkraut Drillinge	19,00
Kotelette vom Ibericoschwein, Honig-Anissauce, Bohnengemüse, Kartoffel-Steckrübengratin	23,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Whiskypudding, Rübensirup-Eis, Preiselbeerbirne, Nougatschaum	9,50