

## *Aus der Vitrine*

Oliven in Kräuter Öl	2,00
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, wachswedches Bio-Ei	4,50
Lambbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Rehterrine, Whiskypflaumen	5,00
geräucherte Gänsebrust, Orangenfilets, Rotkohl	5,50
geräucherter Aal, Meerrettichschaum, Gurken-Kartoffelsalat	5,50
Rindercarpaccio	5,50
Spanferkelbäckchen, Linsensalat	5,50
gratinierter Rindermarkknochen, grünes Tomatenchutney, Cole slaw	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, Amaretto-Schaum	5,00
Apfel-Tarte Tatin	
mit Bio-Sahne	4,50
mit Vanille-Eis	6,50

## *Salate*

Feldsalat:

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

## ***Suppe***

Spitzkohl-Suppe,  
gebratener Scampo 6,50

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

## ***Hauptspeisen***

Butterkürbis, Roscoffzwiebel aus dem Ofen,  
Spitzpaprika, Bulgur-Dattelfüllung,  
Linsen-Tahincreme 17,00

Böfflamott (bayrischer Sauerbraten)  
Möhren, Petersilienwurzel, Haselnüsse,  
Spinatknödel 19,00

gebratenes Kabeljauloin,  
Kalamanzihollandaise  
junger Mangold, Drillinge 21,00

Kalbskotelette, Preiselbeerbirne,  
Schwarzwurzel in Trüffelcreme  
Kartoffel-Pfifferlingsroulade 26,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Topfenknödel, Tournon-Eis,  
Earl grey-Pflaumen, Orangensalat 9,50