

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
Lammbouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Mangochutney	4,50
asiatisches Thunfischtatar	4,50
Entenbratwurst, Rotkohl, Dattel, Walnuss	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
Ententerrine mit Whiskypflaumen	5,00
Wachtelbrust, Linsensalat	5,50
geräucherter Aal,	
Gurken-Apfelsalat, Meerrettich-Schaum	5,50
gegrillter Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat	6,00
Rindercarpaccio	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
gratinierter Bio-Rindermarkknochen	
Feldsalat, Kaperndressing	6,50
Himbeer-Sorbet, Amaretto-Schaum	5,00
Quitten-Tarte Tatin, mit Sahne	4,50
mit Vanille-Rum-Eis	6,50

Salate

Blattsalate:

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

Suppe

Rauchselleriesuppe, mit Gorgonzola 6,50

Kleine Gerichte

Maultaschen mit Kartoffelsalat 12,50

½ Taube ausgelöst, geschmorte Birne,
Süßkartoffelpüree 12,50

Kartoffel-Blutwurstravioli
Calvados-Rahmkraut 12,50

Hauptspeisen

Rote Bete-Ricotta-Gnocchi, Sauerklee-Wurzel,
Palmkohl, Fontina-Walnuss-Sauce
Kürbissalat 16,50

orientalisch geschmorte Lammschulter, ausgelöst
Aubergine, Blumenkohl, Bohnen, Pilaw 19,00

Kabeljauloin, Krabben-Speckstippe,
Grünkohl, Drillinge 21,00

Kalbskotelette, Verjussauce
Knollenziest, Rosenkohl,
getrübtes Kartoffelgratin 26,00

Käse, Desserts

Käseauswahl, Rohmilch 12,50

Topfenknödel, Haselnuss-Eis
Zwetschgenröster, Starkbiersirup 9,50