

## *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
Feta-Melonensalat	4,50
Frankfurter Grüne Soße mit Bio-Onsenei	4,50
Lambouletten mit Aioli	4,50
Tête de moine, Erdbeer-Chutney	4,50
Räuchermatjes-Salat, Pellkartoffel	4,50
gebratene Jakobsmuschel auf Algensalat	5,00
Vitello tonato	5,00
Ceviche vom Wolfsbarsch	5,00
Räucherforellenrilette, sardisches Brot, Vanilletomaten	5,00
gebratene Entenleber, Sherry, Pinienkernen	5,00
gebratenes Kalbsbries, Linsensalat	5,00
Ententerrine mit Whiskypflaumen	5,00
Rehcarpaccio	5,00
Pulpoarm, asiatischer Gurkensalat, Süsskartoffel	5,50
Scampi in pikantem Knoblauchöl	5,50
hausgebeizter Lachs, Rösti	5,50
Himbeer-Sorbet, Fichtensprossen-Schaum	5,00
Aprikosen-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***

kalte Gurkensuppe	
Merguez-Spiess	6,50

## ***Kleine Gerichte***

Maultaschen mit Kartoffelsalat	12,50
französische Blutwurst, Weinbergspfirsich, Süsskartoffelstampf	12,50
Tagliatelle mit Basilikumpesto	9,00
mit kleinem Kalbssteak	12,50

## ***Hauptspeisen***

gebratene Pfifferlinge, Wirsing-Gorgonzola-Risotto bunter Tomatensalat	17,50
geschmorte Lammhaxe ausgelöst, Gnocchi, Gemüse-Lammsugotürmchen,	19,00
Entenbrust, Verjussauce, Feige, Rapsblüte, Kartoffel-Chorizoroulade	21,00
Seeteufelfilet, Muschel-Paprikasud, Spinat, Salsa verde Kartoffeln	23,00

## ***Käse, Desserts***

Käseauswahl, Rohmilch	12,50
Kirschmichel, Vanillesauce, Mandeleis	9,50