

Vorspeisen

Ziegenkäse (v) Bunte Beete Ziegenkäse-Espuma & Brûlée Feldsalat-Biskuit	10,50 Euro
Räucherfisch-Törtchen Forellenmousse Lachstatar Senf-Kaviar Meerrettich Gurke Zitronen-Gel	12,50 Euro
Rinderrücken Gebeizter Rinderrücken Senf-Mayonnaise gepickelter Gemüsegarten Brot-Chip	13,50 Euro

Suppen

Zwiebelsuppe (v) Weiße Zwiebeln Crostini mit Gruyère Käse marinierte Zwiebeln	6,50 Euro
Erbsensuppe Erbsen Wurzelgemüse Eisbein	7,00 Euro

Hauptgänge

Grünkohl Grünkohl Kartoffeln Mettwurst	10,50 Euro
Gemüse-Päckchen (v) Gemüse Kräuter-Emulsion Kartoffeln Papier	12,00 Euro
Landschwein Filet Bacon Rosenkohl Trockenpflaumen-Püree	18,50 Euro
Coq au Vin Maishähnchen Brust & Ragout Rotwein Wurzelgemüse Kartoffelpüree	19,50 Euro
Kalbsrücken Steak Kräuterkruste Schwarzwurzeln Macaire-Kartoffeln	21,50 Euro
Zander Filet Rote Beete Nuss-Kartoffelstampf Kümmel-Schaum	20,50 Euro

Dessert

Törtchen Birne Haselnuss-Biskuit Nougat	6,50 Euro
Schokolade & Zitrusfrüchte Ganache Ragout Mousse Brownie	6,50 Euro

Für unsere kleinen Gäste

Teller mit Besteck zum „Trommeln“	0,00 Euro
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	5,50 Euro
Pasta mit Tomatensauce	4,50 Euro

(v) vegetarisch

Waffel mit Puderzucker	3,00 Euro
- dazu Kirschen	1,00 Euro
- dazu Schlagsahne	0,50 Euro
- dazu 1 Kugel Vanilleeis	1,00 Euro

Für den ungetrübten Genuss: Wir informieren Sie gerne über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Sprechen Sie uns an.