

DEUTSCH

Allergeninformationen verfügbar

VORSPEISEN

ZUM ANFÄNGEN

Brot | 8.5
Brot, Oliventapenade, Hummus und gesalzene Butter

KALTE VORSPEISEN

Carpaccio | 10.75
Rindercarpaccio mit roten Zwiebeln, Sonnenblumenkernen, Parmesan, Mesclun und Trüffelmayonnaise

Watten-Sohle | 11.5
In Gin mariniertes Seezungenfilet, Orzo-Salat mit Dill und Lauch, Salbei-Meringue und Orangenschaum

Asiatisches Steak Tartare | 12
Steak Tartar mit Bao Bun, marinierten Schalotten, sub-sauren Radieschen und Ponzu-Dressing

HAUPTGANG

Chef's Special | (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) **Tagespreis**
Wechselndes Fleischgericht mit passenden Beilagen

Ente | 23
Entenbrusfilet mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln, Chorizo-Thymian-Croûtons, Rote-Bete-Jus und Orangen

Schollenfilet | 22.5
Gebratene Schollenfilet mit Lardo di Colonnata, Karottencreme, marinierten Rote Bete und Beurre Blanc mit Kapern

Der Frühling liegt in der Luft | 20
Eintopf aus Frühlingsgemüse und kleinen Kartoffeln, serviert mit Knoblauchbrot und frischem Gurkensalat

Rinderfilet-Spieß | (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) 24.5
Spieß mit in Pili Pili mariniertem Rindersteak, roten Zwiebeln und Paprika, dazu Aubergine Pommes Duchesse und eine Salsa aus Mango, Paprika, Chili, Limette und Koriander

NACHSPEISEN

Früchte und Blumen | 9.5
Poachierte Birne in Holunderblüte mit Joghurtcreme, Vanilleeis, Walnuss-Honigwaben und Passionsfrucht-Minz-Sirup

Tiramisu | 9
Tiramisu mit Löffelbiskuits, Vanillepudding, Mascarpone-Mousse und roten Früchten, mit einer Injektion von hausgemachtem Kirschlikör

Sticky Toffe Pudding | 9.5
Saftiger Dattelkuchen mit Salzkaramellsauce, Mandarin-Eis und Butterschotch-Schaum

Zuschlag mit Haut auf Pommes +3.5 - Zuschlag Salat +3 - Extra Mayonnaise +0.5
Zuschlag Gefüllte Pommes mit Trüffelmayonnaise, Parmesan und Rucola +6.5

STELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

3-Gänge-Menü	36.5
4-Gänge-Menü	43.5
3-Gänge Verkostung	43.5
TIPP VOM CHEFKOCH	

An element of surprise

ab 2 Personen | Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie unsere Vorspeisen **12 P-P.**

HEISSE VORSPEISEN

Suppe des Tages | 12

Griechisches Hähnchen | 10.5
Griechisches Knoblauchhähnchen mit Fenchelsalat, marinierten Oliven, Apfel und Tzatziki

Mann, Mann, Mann... Wie lecker! | 11
In Citrusbutter gebratene Wittling mit Kohlrabi-Creme, Walnuss-Safran-Couscous und Kerbelöl

Feta | kann auch Vegan sein 11
Krosser Feta-Kroketten mit Cajun und Thymian, gerösteter Paprika, Little Gem und Rhabarber-Zwiebel-Chutney

Share a mood, share some food

ab 2 Personen (Aufpreis von +4 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) **26 P-P.**
Probieren Sie unsere Hauptgerichte zusammen

Alles Gemüse | Vegan 21
Filoteig gefüllt mit Jackfrucht, Sojasprossen, Frühlingszwiebeln und Hoisinsauce, dazu frisch-saurer Salat aus Reis, Radieschen, Saubohnen und Meerrettich-Dressing

Gebratenes Schweinefleisch | 22.5
Gebratener Schweinenacken mit Senf-Thymian-Einreibung, serviert mit geröstetem Blumenkohl, Ofenkartoffeln, schwarzer Whiskeysauce und geriebener Muskatnuss.

Intense Flavour | 20.5
300 Gramm hausgemachter Rindfleischburger mit Salat, Tzatziki, Tomaten, rote Zwiebeln, Käse, Speckmayonnaise und Haut auf Pommes

Fisch des Tages | **Tagespreis**
Täglich wechselnder Fisch mit passenden Beilagen

Finishing touch

ab 2 Personen | BeLassen Sie sich von einer Verkostung von Desserts verführen **9.75 P-P.**

Käseplatte | (Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) 14
Vier Käsesorten mit passenden Beilagen

Kaffee Komplett | 8
Eine Tasse Kaffee/Tee mit verschiedenen hausgemachten Köstlichkeiten

Möchten Sie sich vegan ernähren?



Das ist kein Problem! Neben der Auswahl des Menüs können Sie auch nach dem veganen Tagesmenü fragen!