

VORSPEISEN

ZUM ANFÄNGEN

Brot | 8.5
Brot, Oliventapenade, Hummus und gesalzene Butter

KALTES VORSPEISEN

Carpaccio | 10.75
Rinder-Carpaccio mit roten Zwiebeln, Oliven, getrockneten Tomaten, Sonnenblumenkernen, Parmesan und Hollandaise-Sauce

Tokyo Glow | 11.75
Tatar vom roten Lachs mit Edamame-Creme, geriebener Grapefruit, knusprigen Reisnudeln und geröstetem Yuzu-Sesam

Paté | 11
Cranberry-Paté mit einer Creme aus Fourme d'Ambert, Amsterdamer Zwiebeln, Birnen-Rosinen-Chutney und einem Zimtplätzchen

HAUPTGANG

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

Schweinerücken | 21.5
Gebratener Schweinerücken mit Grillgemüse, Ofenkartoffeln mit Knoblauch und Rosmarin, karamellisierten Zwiebeln und einer Jus aus rotem Portwein und Datteln

Pumpkin Affair | 20
Gratin aus Kartoffeln, Kürbis, Salbei und Cheddarkäse, serviert mit Chicoréesalat, herzhafter Granola, in Apfelkraut gerösteter Birne und Nussmayonnaise

Lachs | 22.5
Gebratener Lachs mit einer Kruste aus Za'atar-Gewürzen, serviert mit lauwarmem Couscous-Salat mit Spinat, Aprikose, Kürbiskernen und einer Sauce aus Tahin und Zitrone

Let's Go Wild | 23.5
Wildragout à la Bourguignon mit Kartoffelpüree mit Cranberrys, Knoblauch und Thymian, serviert mit eingelegtem Rotkohl

NACHSPEISEN

Apple and More | 9.5
Apfelterrine mit Brandy-Pflaumengel, Walnusseis und Nusscrumble

Cherry and More | 9
Kirschganache, Kakaobiskuit, Grüntee-Tuille, Birnenmousse und Kirschsirup

So Much More... | 9
Espresso-Pannacotta mit Ziegenjoghurt-Schaum und Tonkabohnen, Vanilleis und Aprikosen in Zimt und Limette eingekocht

STELLEN SIE IHR EIGENES MENÜ ZUSAMMEN

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

An element of surprise

ab 2 Personen | Lassen Sie sich überraschen und entdecken Sie unsere Vorspeisen

12
p.p.

HEISSE VORSPEISEN

Suppe des Tages |

The Slow Pig | 12
Geschmorte Schweinebäckche in Bockbier und Majoran, serviert mit Pastinakencreme, frittierten Pastinakenschalen und Orangenöl

Schollen | 11.75
In Tempura gebackenes Schollenfilet mit gegrilltem Chicorée, Blutorange und Sternanis, dazu eine Miso-Ingwer-Beurre-Blanc

Forest Feast | ✓ kann auch Vegan sein 10.5
Ragout aus Champignons und Austernpilzen auf einer Waffel mit Parmesan und Trüffel, serviert mit eingelegtem Rotkohl und karamellisierten Rosenkohlblättern

Share a mood, share some food

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

26
p.p.

Butter Chicken | ✓ kann auch Vegan sein 21.5
Zart geschmortes Hähnchen in einer Tomaten-Auberginen-Zwiebel-Koriander-Soße, mit Curryjoghurt, Fladenbrot und Dukkah

Flammkuchen | ✓ kann auch Vegan sein 21
Knuspriger Flammkuchen, reich belegt mit Rucolapesto, Tomate, roter Zwiebel, Kürbis, Pastinake, Ziegenkäse, roter Bete, Mangold und Honig-Crème-fraîche

Woodland Roast | (Aufpreis von +5 für ein 3- oder 4-Gänge-Menü) 24.5
Gegrilltes Entrecôte mit Pastinake, geröstetem Rosenkohl, roten Rüben, Kartoffelrösti und einer Sauce aus Steinpilzen

Intense Flavour | 20.5
250 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!