



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Aprikosen-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)
+ Ziegenkäse 16,0

Erbse und Karotte

Erbsenpüree | Karottenvariation | Estragon | Minze

16,0 (vegan)

Gebackener Feta

Gurkenvariation | rote Zwiebeln | Oliven

16,5 (vegetarisch)

Gebratener Zander

Erbsenpüree | Karottenvariation | Estragon | Minze

19,5

Tatar vom Kalbsfilet

Pfifferlinge | Liebstöckel | Parmesancrem

22,5

Suppe

Kalte Gurkensuppe

Gin-Schaum | Dill

8,0

Pfifferling-Creme-Suppe

Pilze | Schnittlauch

9,0 (vegan)



Hauptgang

Sauerampfer-Grieß

Pfifferlinge | Sellerie paniert | Balsamico

26,5 (vegan)

Gebratene Kartoffel

Wilder Brokkoli | Holunderblüten | Salzzitrone

25,5 (vegan)

Kross gebratener Zander

Wilder Brokkoli | Holunderblüten | Kartoffeln

29,5

Französische Maishähnchenbrust

Romana Salat | Parmesan | gezupftes Brot

28,5

Flanksteak

BBQ | Aubergine | Paprika | Polenta

32,0

Rose gegartes Kalbsfilet

Pfifferlinge | Sellerie | Sauerampfer-Grieß

38,5

Dessert

Aprikosenvariation

Nougat | Zitronenthymian | Sorbet

14,5

Schwarzwälder Kirsch

Schokolade | Kirsche | Cashew

15,5 (vegan)

Zitronensorbet | Sekt oder Wodka

– auch alkoholfrei möglich –

8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör

8,5

Ziegenkäse

Aprikose | Nuss

14,5



Kulinarische Reise

Drei Gänge

59,0

Fünf Gänge

84,0

Inklusive Weinbegleitung

+29,0 (3 Gläser)

Die Menüs können auch als vegetarische/vegane Option gewählt werden
und werden vom Koch sorgfältig zusammengestellt.

Lass dich überraschen!

Snacks

passend zu einem Wein mit 7grad (erhältlich ab 21 Uhr)

Brotkorb

Brot | aufgeschlagene Butter

5,0

Croque Monsieur

gebratenes Käse-Schinken-Sandwich

9,5

Panierter Zander

Mayonnaise | gepickeltes Gemüse

10,5

Zweierlei Süsschen

Gurke und Pfifferlinge

9,5

Ziegenkäse

Aprikose | Nuss

14,5

Parmesanbruch

Balsamico Gel | Nuss

9,0