



Vorspeise

Gebratene Romana Salatherzen
Rhabarber-Dressing | Chutney | Wildreis

13,0 (vegan)
+ Ziegenkäse 16,5

Karottenvariation
Erbsenpüree | Estragon | Minze

15,5 (vegan)

Gebackener Feta
Gurkenvariation | rote Zwiebeln | Oliven
16,5 (vegetarisch)

Gebratener Wolfsbarsch
Erbsenpüree | Karottenvariation | Estragon | Minze
18,5

Vitello Tonnato
Kalbsrücken | Thunfischcreme | gepickeltes Gemüse | Kapern
20,5

Suppe

Waldpilzsuppe
Pilze | Schnittlauch

9,0 (vegan)

Spargelsuppe
Spargel | Pesto

9,0 (vegan)



Hauptgang

Sauerkraut-Strudel
Kartoffel | Traube | Senf
26,5 (vegan)

Französische Maishähnchenbrust
Erbse | Zuckerschote | Blinis
27,5

Duroc-Schweinerücken
Sauerkraut-Strudel | Traube | Senf
29,0

Spargel vom Spargelhof Sterthoff
Zitronen-Tahini-Soße | Cashewnuss | Pilze
28,5 (vegan)

Spargel vom Spargelhof Sterthoff mit Wolfsbarsch
Kartoffel | Hollandaise
34,0

Spargel vom Spargelhof Sterthoff mit rosa gegartem Kalb
Kartoffel | Hollandaise
37,0

Dessert

Süßer Blätterteig
Weiße Schokolade | Rhabarber | Pistazie
15,5

Cheesecake
Banane | Schokolade | Sorbet
15,0 (vegan)

Zitronensorbet | Sekt
– auch alkoholfrei möglich –
8,5 (vegan)

Eis | Pistazienlikör
8,5

Ziegenkäse
Ziegenkäse | Rhabarber | 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

Zweierlei Süsspchen

Spargel- und Waldpilze

9,5

Vitello Tonnato

Kalbsrücken | Thunfischcreme | Rucola | Kapern

20,5

Ziegenkäse

Rhabarber | Nuss

14,5

Parmesanbruch

9,0