Winterkarte

Montag bis Freitag 17:30 – 21 Uhr
Samstag 15 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr
Sonntag und Feiertage 12 bis 17 und 17:30 – 21 Uhr

Vorspeisen

gebackener Chicorée 13,90 VEGAN
auf Linsen mit Birne und Feldsalatemulsion

Feine Tomatenterrine 14,80
mit Garnele, Bacon und Wildkräutersalat

Suppen

Winterspargelsuppe 9,70 VEGAN
mit gerösteten Nüssen

Ochsenschwanz-Consommé 10,60

Hauptgerichte

Schwarzer Heilbutt I Safrankruste 28,90
Winterspinat I Butterschaum I Linguine

Mosaik vom Kabeljau 29,20
Gewürzbalsamico I rote Bete Hasselback-Art I Pastinakenstampf

marinierte Entenbrust 26,50
Steckrübe | Parmesanpolenta gebacken

Krone vom Iberico-Schwein 32,90
Rosmarinjus I gebutterter wilder Brokkoli I
gebratenes Kartoffelgratin

Apfel-Radicchio-Risotto 22,90 VEGAN
Granatapfel | Rucola-Pesto

Dessert

Tiramisu-Schaum 10,70
Mandelmuffin I hausgemachtes Orangeneis

Allerlei von der Birne 10,70 VEGAN
Gelee I Sorbet I Kompott I Buchweizencrumble