

## Aperitif

Kir-Royal - Champagner | Crème de Cassis

0.1l 12.5

Lillet Wild Berry - Lillet blanc | Schweppes Russian Wild Berry | Himbeeren

0.2l 7.5

---

## Vorspeisen

Grünzeug | Mimolette | Tomate | Sonnenblumenkerne | Limette

16.0

Focaccia | Pastrami | Senf | Ziegenkäse | Knoblauch

16.5

Saibling | Gurke | Basilikum | Apfel

17.0

---

## Suppen

Linsen - Süßkartoffel Suppe | Quinoa - Apfelchutney 

11.0

Rinder - Consommé | Tatar | Rote Bete | Zwiebel

12.5

---

## Zwischengänge

Pochiertes Ei | Erbse | Zitrone

15.5

Secreto Iberico | Vadouvan | Tomate

17.5

Udon Nudel | Paprika | Edamame | Erdnuss 

15.5 | 18.5 als Hauptgang

Geräuchertes Paprika Risotto | Artischocke | Kalamata Olive

15.5 | 18.5 als Hauptgang

# Hauptgänge

Lammrücken | Bauch | weiße Bohnen | Kartoffel | Artischocke | Olive  
29,5

Chateaubriand  
- für 2 Personen -

Grüner Spargel | Manchego | Kartoffel-Erbsencreme | Hollandaise  
72,0

Entrecôte | Risotto | geräucherte Paprika | Salat  
210g 31,5

Knurrhahn | weiße Zwiebel | Kartoffel | Birne | junger Lauch  
30,0


Weißer Stör | weißer Spargel | Tomate | Wildkräuter | Belper Knolle  
37,5

---

# Dessert

New York Cheesecake | Rhabarber  
13,0

Joghurt | Sauerampfer | Orange | Nuss  
13,0

Sanddornsorbet | Hafer | Soja Joghurt | Ahorn   
17,0

Affinierte und Rohmilchkäse | Birnensenf | Frucht Chutney  
17,0

 vegan

Alle Preise in Euro

Eine Auflistung der Allergene und Zusatzstoffe stellen Ihnen die Mitarbeiter gerne zur Verfügung.