

Aperitif

Scheele-Spritz

Aperol | Rhabarberlikör | Pink Grapefruitsaft | Prosecco

0,2l 7,5

Carl Wilhelm

Cointreau | Cranberrysaft | Prosecco

0,2l 7,5

Vorspeisen

Romana Salat | Parmesan | Bacon | Tomaten Relish

15,0

Focaccia | Pastrami | Senf | Ziegenkäse | Knoblauch

16,5

Suppen

Linsen - Süßkartoffel Suppe | Quinoa - Apfelchutney 

11,0

Grünes Curry Süppchen | Kokos | Cashew | Koriander 

11,0

Zwischengänge

Gnocchi | Kürbis | Miso

15,5 | 18,5 als Hauptgang

Pochiertes Ei | Erbse | Zitronen Beurre Blanc

15,5

Adlerfisch | Tomate | Fenchel | Kapern

18,5

Hauptgänge

Limetten Maishähnchen
12,5

Kalbsfilet | Basilikum-
Knoblauchkruste
24,0

Flank Steak | Gremolata
18,0

Kabeljau | Gewürzknusper
24,0

Confierter Heilbutt | Bergamotte
24,0

Beilagen

Grüner Spargel | Manchego
7,0

Wilder Brokkoli | Thymianbutter
7,0

Lauch | Estragon | Walnuss 
7,0

Junger Fenchel | Ingwer | Orange
7,0

Kartoffel-Erbsencreme
6,0

Basilikum Risotto | Ziegenkäse
6,0

Gebackene Süßkartoffel | Harissa Mayo
6,0

Chateaubriand


- für 2 Personen -

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

Dessert

New York Cheesecake | Erdbeeren
13,0

Joghurt | Sauerampfer | Orange | Nuss
13,0

Sanddornsorbet | Hafer | Soja Joghurt | Ahorn 
13,0

Affinierte und Rohmilchkäse | Birnensenf | Frucht Chutney
17,0



Alle Preise in Euro

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