

Aperitif

Scheele-Spritz

Aperol | Rhabarberlikör | Pink Grapefruitsaft | Prosecco

0,2l 7,5

Carl Wilhelm

Cointreau | Cranberry Saft | Prosecco

0,2l 7,5

Vorspeisen

Feldsalat | Birne | Bohne | Speck | Senf

15,0

Entenleber Terrine | Quitte | Chicorée

16,5

Suppen

Grünes Curry Süppchen | Kokos | Cashew | Koriander 

11,0

Schwarzwurzel Süppchen | gebeizter Lachs | Haselnuss

13,0

Zwischengänge

Gnocchi | Kürbis | Miso

15,5 | 18,5 als Hauptgang

Ferkelbauch | Bete | Ingwer | Chili | Ziegenkäse

18,5

Hauptgänge

Confiierter Heilbutt | Junger Fenchel | Safran-Risotto

34.0

Entrecôte | Süßkartoffelhumus | Bohnen-Achar | Erdnuss

34.5

Wolfsbarsch | Blumenkohl | Brunnenkresse | Kräuterseitling | Nussbutter

36.0

Hirschrücken | Topinambur | Pflaume | Perlzwiebel

37.0

Chateaubriand

- für 2 Personen -

Rosenkohl | Belper Knolle | Haselnuss |

Kartoffel Creme Fraiche Püree | Schwarzer Knoblauch

78.0

Dessert

Tiramisu | Schwarzkirsch-Eis

13.0

Kokosnuss | Eingelegte Physalis | Kumquat | Wildreis 

13.0

„French Toast“ | Brioche | Chällerhocker lait cru | Bärlauchblüten | Zwiebel Öl

15.0



vegan

Alle Preise in Euro

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