

ZUM APERITIF – KLEINIGKEITEN ZUM START

HAUSGEMACHTES SAUERTEIGBROT,
BAUERNBUTTER & 2ERLEI
AUFSTRICHE FÜR 2 PERSONEN

6

FRÜHLINGSROLLE (3STK) &
SWEET CHILI SAUCE

6

GEBRATENER LACHSFORELLEN-
BAUCH & BBQ-SAUCE

6

POLPETTI VOM KALB &
KIRSCHPARADEISER

6

VORSPEISEN

PARADEISER VIELFALT - MARINIERTER PARADEISER, WEIßER
PARADEISER-KALTSCHALE, BASILIKUM & LEINSAMEN 15

ROSA GEBRATENER KALBSSCHLÖGEL - MELANZANIE-KAVIAR &
PAPRIKATERRINE 15

SASHIMI VOM SEESAIBLING - MOHN & REISSESSIG 16

VORSPEISEN VARIATION GENUSSWIRTSCHAFT FÜR 2 PERSONEN 35

SUPPEN & ZWISCHENGERICHTE

RINDSSUPPE - FRITTATEN ODER LEBERKNÖDEL 5.5

LAUCHCREMESUPPE - BROKKOLI & DISTELÖL 6.5

HAUSGEMACHTE LAMMRAVIOLI - BERGKÄSE, BRAUNE BUTTER &
ZITRONENTHYMIAN KLEIN 14

DINKELSPAGHETTI MIT EIERSCHWAMMERL A LA CREME
KLEIN 15 GROß 22

GRATINIERTER WEINBERGSCHNECKE - KNOBLAUCHBUTTER,
KRÄUTER & GETOASTETES BROT 1/2 DUTZEND 15

HAUPTSPEISEN

LACHSFORELLE „HOLZ & STEIN“ – MANGOLD & ROSMARINERDÄPFEL	22
GEBRATENES FILET VOM STEINBUTT – WEIßE RÜBEN, BULGUR & SAFRANSAUCE	26
MASSAMAN-CURRY VON DER ALTEN HIRSCHKUH - ERDNÜSSE & BASMATIREIS	24
TAUBE – GEBRATENE TAUBENBRUST, CONFIERTE KEULE, ERDÄPFELPÜREE & PATISSON KÜRBIS	28
SELLERIE – STANGENSELLERIE & KNOLLENSELLERIE, GURKE & EINKORN	19

DESSERTS & KÄSE

RIBISEL – NOUGAT & MOHN	13
ZITRONEN-TARTE & FEIGE	12
HAUSGEMACHTE EIS & SORBETS	PRO KUGEL 2.40
AUSGESUCHTE KÄSE	KLEIN 14 / GROß 18

NEHMEN SIE EINEN BLICK AUF UNSERE TAGESEMPFEHLUNG!

ZUM DIGESTIF – KLEINE NASCHEREIEN ZUM ABSCHLUSS

HAUSGEMACHTE PRALINEN AUS

DEM NÄHKÄSTCHEN

PRO STK. 2.5

HAUSGEMACHTE

MACARONS / CANELÉS

PRO STK. 2.5

PETIT FOURS VARIATION 9 STK. 18

alle Preise verstehen sich in € und inklusive aller Steuern und gesetzlicher Abgaben
Gerne geben wir Auskunft über Allergene