



SPEISEKARTE

Suppen

Apfel-Staudensellerie Suppe / Ziegenkäsepraline / Feige
(vegetarisch) 9,5

Schaumsuppe vom jungen Spinat / Grissini / Macadamia Ei
(vegetarisch) 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen (vegan) 9,5

Vorspeisen

Eisbergsalat / Gemüse / Sprossen / Kürbisvinaigrette
(vegan, glutenfrei) 12,5

Avocado / gepickelte Gurke / Sesam / Ei / Wildkräuter / Pinienkerne
(vegetarisch, glutenfrei) 14,5

Rote-Bete-Tatar-Törtchen / Avocado / Mango / Buttermilch
(vegetarisch) 14,5

Rosa gebratener Tafelspitz / Kopfsalat / Rotwein-Balsamico Zwiebeln/
Grüne Sauce / Creme fraiche 16,5

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas /
Wildkräuter 16,5



Hauptgänge

Linsen-Grünkerntaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus /
Wildkräuter (vegan) 24,5

Geschmorte Lammkeule / Rosmarin-Jus / Ratatouille /
Gratinierte Kartoffeln 28,5

Kross gebratenes Kabeljau-Rückenfilet / Kartoffel-Gurken-Ragout /
Grobe Senfsaat Sauce 28,5

Lachsfilet / Vermouth-Schaum / Gremolata / Perlgraupen /
Passe Pierre / Peppers 30

Maispoularde in Aromen gegart /
Pot au feu von Frühlingsgemüse und Kartoffeln 30

Lammfilet / Feige-Senf-Butter / Estragon-Jus / Speckbohnen /
Rosmarinkartoffeln 32,5



Dessert

Variation von der Schokolade / Nougat / Mandeln	9,5
Karamellisierte Ananas-Tarte / Malibu Eis / Kokos Creme	9,5
Blutorangensorbet / Karotte / Kumquat / Baiser	9,5

Eine Übersicht der enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe können Sie gern bei unserem Service-Personal erfragen. Die angegebenen Euro-Preise verstehen sich inklusive der derzeit gesetzlich gültigen Mehrwertsteuer.