



SPEISEKARTE

Suppen

Curry-Linsenschaumsuppe / Falafel Praline / Tahinschaum 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen 9,5
vegan

Vorspeisen

Kichererbsen-Linsensalat / gebackener Blumenkohl 10,5
glutenfrei, vegan

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

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas / Ingwer
Wildkräuter 17,5

Radicchio Salat / Basilikumschmand / Mangospalten /
Büffelmozzarella / Parmaschinken 19,5



Hauptgänge

Scholle „Finkenwerder Art“ / Zwiebel-Speck Stippe / Kartoffel-Gurkensalat	24
Linsen-Grünkerntaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus / Wildkräuter (vegan)	24,5
Kabeljaufilet / Artischocke / Oliven / Tomate Oliven-Kartoffelstampf	28,5
Geschmorte Lammkeule / Rosmarin-Jus / Ratatouille / Gratinierte Kartoffeln	28,5
Rumpsteak / Setzei / Schalotten / Bohnen / Rosmarinkartoffeln	32
<u>Dessert</u>	
Variation von der Schokolade / Mandeln	12
Karamellisierte Ananas-Tarte / Malibu Eis / Kokos Creme	12

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.



WILDKARTE

Suppe

Kürbisschaumsuppe / geräucherte Entenbrust / Crouton 9,5

Vorspeise

Wildschinken / Feld- und Rucola Salat / Walnussdressing /
Portweinfeige 16,5

Hauptgänge

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib/ Waldpilz-Rahmragout /
Kirschtomate / Zwiebellauch 22,5

Fasanenbrust / Parmaschinken / Salbeijus /
Weinkraut / Kartoffelstampf 26,5

Gefüllte Kaninchenkeule / Karotten / Zuckerschoten /
Steinpilzrisotto 28,5

Hirschragout / Preiselbeeren / Birne / Kirschrotkohl /
Semmelknödel 31

Dessert

Apfelvariation 13,5

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.