



SPEISEKARTE

Suppen

Kartoffelschaumsuppe / Sauerkraut-Mettwurststrudel 9,5

Tomatenessenz / Basilikumklößchen
vegan 9,5

Vorspeisen

Feigen / Chicoree / Datteln / Melisse / Himbeerdressing
glutenfrei, vegan 13,5

Stubenküken mit Basilikumfüllung / Kefir-Frühteragout / Walnüsse 17,5

Rosa gebratener Kalbstafelspitz / Kopfsalat / Rotwein-Balsamico Zwiebeln /
Grüne Sauce / Creme fraiche 18

Thunfisch im Sesammantel / Teriyaki Sauce / Paprika / Ananas /
Ingwer / Wildkräuter 21



Hauptgänge

Linsen-Grünkerntaler / gegrillte Aubergine / Kichererbsen-Apfel-Hummus / Wildkräuter (vegan) 26,5

Tagliatelle aus dem Parmesanlaib / Krabben / Kräutersud / Frühlingszwiebel / Kirschtomate 26,5

Maishähnchenbrust / Rosmarinjus / Kartoffel-Gemüse-Pot au feu 28,5

Geschmorte Lammhaxe / Rosmarin Jus / Erbsenpüree / Röstkartoffeln 29,5

Red Snapper Filet / Oliven / Tomate / Lauchzwiebel
Kartoffelstampf 32

Rumpsteak / Setzei / Schalotten / Bohnen / Rosmarinkartoffeln 34

Dessert

Variation von der Schokolade / Gewürzkirschen 12,5

Haselnuss-Karottenküchlein / Blutorangensorbet / Baiser-Crumble 12,5

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.



GRÜNKOHLKARTE

Suppe

Apfel-Grünkohlsuppe / Kartoffel-Speck-Krusteln 9,5

Hauptgänge

Grünkohl-Lachs-Strudel / Rote Bete-Risotto / Rieslingschaum 28,5

Entenbraten / Orangensauce / Grünkohl / Kartoffelstampf 32

Dry aged Schweinekotelett / Grünkohl / Drillinge 32

Dessert

Apfelstrudel / Vanilleeis / Schlagrahm 12,5

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.