

B

entrées

SAUERTEIG <GANZER LAIB> 8 €
*Rote Bete-Pesto | Kichererbsen-Avocado-Crème |
Joghurtbutter | Oliventapenade*

GRÜNZEUG | BOWL 14 €
*Süßkartoffel <Crème & Chips> | mariniertes Gemüse |
Kichererbsen | Limettenvinaigrette*

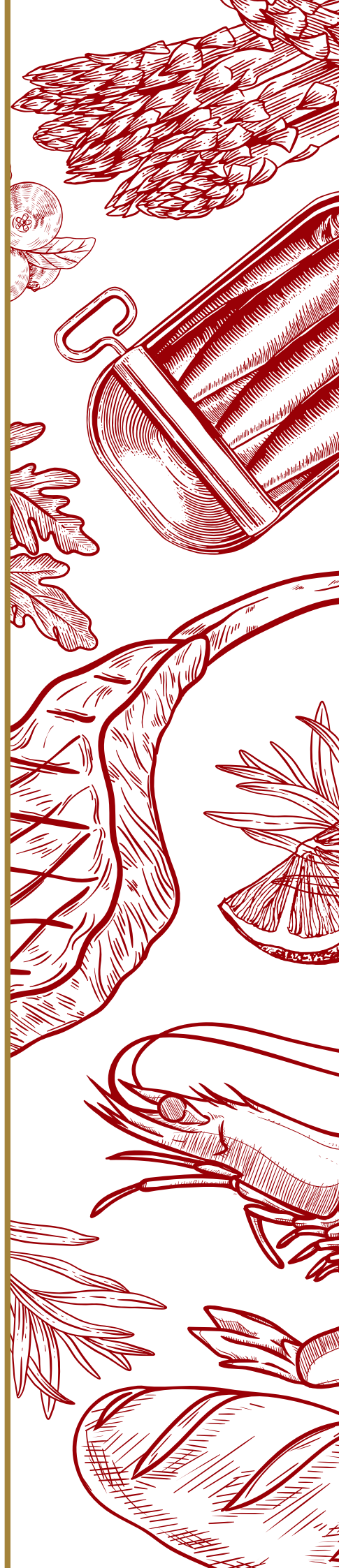
CARPACCIO VOM RIND 19 €
Parmesan | alter Balsamico | Rucola

BÜFFELMILCH BURRATA 19 €
Marinierte Tomaten | Pesto | Pinienkerne

soupes

SPARGEL- 13 € HUMMER- 14 €
SUPPE SCHAUMSUPPE
*Pochiertes Bio Ei | Queller | Hummerravioli |
Gartenkresse | Croûtons Estragon*

CONSOMMÉ 14 €
VOM RIND
*Wurzelgemüse | Schnittlach |
Crêpestreifen*





plats principaux

STEAK FRITES 38 €

250g Prime Rib-Eye-Steak

kleiner Blattsalat | Pommes frites | Sauce béarnaise

WIENER SCHNITZEL 33 €

Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeeren | Zitrone

GESCHMORTE BACKE VOM 32 €

JUNGRIND

Wilder Brokkoli | Kartoffel-Buttermilch-Püree | Zitrone

MILDGERÄUCHERTER SCHOTTISCHER 32 €

WILDLACHS

Parmesan | Fregola Sarda | Spinatsalat

ÖCHER DORADE 32 €

Rote Bete | Queller | Beurre blanc

GEGRILLTER GRÜNER SPARGEL 27 €

Auberginen-Miso-Crème | kanadischer Wildreis |

weißer Tomatenschaum | Shiitake

desserts

LAUWARMER APFEL- 12 €

HASELNUSS-CRUMBLE

Vanilleeis

CRÈME BRÛLÉE 13 €

Rhabarber | Kaffeeis

BEEREN-ORANGEN-TÖRTCHEN 14 €

Blaubeersorbet | Beeren

