

# Speisekarte

Wir kochen alles frisch, mit hochwertigen Lebensmitteln,  
am liebsten von kleinen Produzenten hier aus der Gegend!

**#Sharingiscaring**

Wir reichen zum Essen unsere hausgebackenen Brote mit Butter und Dip p.P. 3

## Kleinigkeiten zum Brot

---

Eingelegte Taggiasca **Oliven** 6

Dünn geschnittener **Parma Schinken** 8

## Vorspeisen

---

Hausgemachtes **Entenleber Parfait** 18  
mit Schokoladengelee, Quittenkompott und in Butter gebratenem Kakao-Brioche  
dazu 0,1l **Glas Süßwein** aus dem Jurançon 10,5

Im Curry gebratener **Blumenkohl** 17,5  
mit Wurzelgemüse-Jus, Ziegenjoghurt, eingelegten Weintrauben und gerösteten Mandeln

Geräucherte **Heideforelle** mit Kaviar von AKI 18,5  
Apfel-Chutney, geriebenem Meerrettich und Kartoffelpuffern frisch aus der Pfanne

**Carpaccio** vom rosa gebratenen Kalbsfilet 21  
mit Steinpilz-Gremolata, Haselnuss-Crunch, Jus und Petersillienöl

**Bunter Kräutersalat** mit eingelegtem Pecorino 15  
in Sherry Vinaigrette mit süß-sauer eingelegtem Hokkaido & Nussbrot Chips

## Etwas kleinere Hauptgänge

---

**Muscheltopf!** 28  
Föhler Miesmuscheln in Tomaten-Weißwein Sud mit Gemüse und Kräutern  
dazu Pommes Frites von der roten Laura und Safran Aioli

Zart geschmortes **Ochsenbäckchen** 26,5  
in Burgunder-Jus mit gebratenen Pied-de-mouton, Butterlauch,  
getrüffeltem Kartoffel-Frischkäse-Stampf und Petersilie

Knusprig gebratenes Filet von der **Dorade Royal** 26  
in milder Miesmuschelsauce mit sautiertem Ackerspinat & feinem Kartoffelpüree

Gerösteter **wilder Brokkoli** in Knoblauch & Ingwer 19  
mit Mango, Süßkartoffelcreme, rote Peperoni und Koriander

**Wiener Schnitzel** vom Kalb 27  
mit Kartoffel-Radieschensalat von der Bio Linda,  
Dillgurken in Schmand, kaltgerührten Preiselbeeren & Zitrone

## Zusätzlich

---

**Pommes Frites** von der roten Laura mit Hausmayonnaise 6,5

Portion gebratener **Wilder Brokkoli** in Knoblauch & Ingwer 8

Kleiner **Kräutersalat** in PX Vinaigrette 4,5

**Gurkensalat** in Schmand 4