

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