

## VORSPEISEN

Rindercarpaccio | Kräuter | süße Ingwer Vinaigrette  
NEUN EURO

Pak Choil Curry-Ananassalat | Mousse vom violetten Nepal Kardamon  
ZEHN EURO

Ziegenkäsecrustini | Mini Römersalat | Honig & Kaffee  
SIEBEN EURO

## SUPPEN

Rote Beete Aroniabeeren Suppe  
ACHT EURO

Getrüffelte Kartoffel Lauch Creme Suppe  
ACHT EURO

Rinderkraftbrühe | Wurzelgemüse | Taler vom tosmatischen Bergpfeffer  
NEUN EURO

## ZWISCHENGERICHTE

Tagliarini | Kirschtomate | Ziegenkäse  
NEUN EURO

Garnelen | Knoblauch | Petersilie | Baguette  
VIERZEHN EURO



## HAUPTGERICHTE

Gebratener Kabeljau | Belugalinsen | junges Gemüse | weißer Balsamico  
ACHTZEHN EURO

Red Snapper Filet | mediterranes Gemüse | Tomaten Basilikum Vinaigrette  
SECHZEHN EURO

Zanderfilet | Ananas Curry Kraut | Salzkartoffeln  
SIEBZEHN EURO

Wiener Kalbsschnitzel | Bratkartoffeln | Blattsalate  
DREIUNDZWANZIG EURO

Barberie Entenbrust | Kartoffelstampf | Pflaumen Sauce  
ZWANZIG EURO

Rumpsteak medium | Rote Beete Salsa | Lorette Kartoffeln  
FÜNFUNDZWANZIG EURO

## VEGAN

Tofu | Krautwickel | Kräuterreis | Cocos Paprika Sauce  
ZWÖLF EURO

## VEGETARISCH

Quinoa Sauerkraut Bratlinge | Spinat | griechischer Joghurt  
FÜNFZEHN EURO

Romanesco Pfanne | Fregola | Tomatenrahm  
DREIZEHN EURO



**DESSERT**

Triologie vom Granatapfel  
ACHT EURO

Ananastörtchen | Mango Basalmicosorbet  
SIEBEN EURO

Versucherle  
DREIEURO FÜNFZIG

Hausgemachte Sorbets und Eis  
EINEURO FÜNFZIG

**KÄSE**

Französische Käseauswahl | Feigensenf  
ELF EURO

