



VORSPEISEN:

Pastinakenschaumsuppe (Vegan) 10,50 €
Kräuteröl / Radieschensprossen

Feldsalat in Kartoffeldressing 14,50 €
karamellierte Walnüsse / Ziegenkäse / Granatapfelkerne

Karamellierter Ziegenkäse 14,50 €
Birne / geschmorter Radiccio / Honig

DESSERTS:

New York Cheese Cake 10,50 €
Erdbeerspiegel / Minzpesto / Sahne

Hot Chocolat Cake 10,50 €
flüssiger Schokoladenkern / Sahne / Salted Karamelleis

Nougatmousse 10,50 €
Mohncrumble / winterliche Kirschen



HAUPTGÄNGE:

Schweinemedallions in Rahm 22,00 €
mit Kräutersaitlingen und Käse überbacken

Gegrillte Entenbrust 29,50 €
Apfelrotkohl / Selleriestampf / Orangenjus

Sous vide gegarter Duroc Schweinerücken 26,50 €
Kräutersaitlinge / Selleriestampf / Bratensoße

Französische Maishähnchenbrust 26,50 €
grüner Spargel / Estragoncreme / Risotto

Wiener Schnitzel 29,00 €
Originalgarnitur / Bratkartoffeln / Preiselbeeren / Beilagensalat

Gebratenes Heilbuttfilet 32,50 €
grüner Spargel / Kräuterrisotto / Sauce Bernaise

Veganes Thaicurry (Vegan) 18,50 €
geschmortes Gemüse / Kokosnuss / Thaibasilikum / Cashewkerne
Basmati Reis

Ravioli mit Walnussfüllung (Vegan) 18,50 €
Frühlingslauch / Rahm / Sesamöl

